IT € 4,90

Bimestrale - N. 152 Settembre 2016

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Iside De Cesare La Parolina

Bererosa 2016, il successo dei rosati

Alto Adige, storie di vini • Nizza Docg • Vinòforum

Piceno: La Valle del Sole, Tenuta Cocci Grifoni, Tenuta Spinelli

Il fascino rurale di Tenuta Moreno • Cronache di Cucina

Extravergine: esplosione in verde e nuovi assaggi

Birra del Borgo, nuova *tap room*

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L.353/03 (conv. in L.27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010

9 771128 548057 60152

www.pasticceriamuzzi.com

Il vino nella sua piú dolce" espressione

Dal 1795 mettiamo tutta l'arte pasticcera al servizio del vostro palato

NON PERDETE L'OCCASIONE PER FARE O PER FARVI IL MIGLIOR REGALO DI NATALE:

Panettone Imbibito al Barolo Chinato e Cioccolato Fondente
Panettone Al Moscato d'Asti DOCG "Pico Maccario"
Panettone Champagne "De Venoge"

Panettone Imbibito al Passito di Pantelleria Naturale
Panettone Al Selvarossa cantine "Due Palme"
Panettone alla BIRRA Rattabrew

sommario

numero 152 - agosto - settembre 2016

sommario

numero 152 - agosto - settembre 2016

Per ogni ricetta consigliamo un vino (nome, produttore, prezzo, regione) e il tipo di bicchiere ideale per degustarlo al meglio. Ecco la scala dei bicchieri con i riferimenti alle diverse tipologie di vino. Il colore all'interno del bicchiere indica il colore del vino (rosso, bianco, rosato); la presenza di un pallino all'interno del bicchiere indica che il vino è spumante. Il prezzo riportato per ciascun vino deve intendersi come medio.

78

Editoriale

Estate, tempo di guide nuove

A partire da inizio luglio, come ogni anno, cominciamo ad assaggiare i vini spumanti che andranno a occupare le pagine di **Sparkle**, la nostra guida giunta all'edizione numero quindici. Sono anni che pensiamo a dei cambiamenti per aumentare la **fruibilità** del prodotto e l'occasione della quindicesima tornata la cogliamo senza esitare. Il nostro modo di raccontare i vini, dando i dettagli dell'assaggio e quindi la motivazione della nostra valutazione, è la nostra forza e non possiamo modificarlo. È altresì vero che non tutti i consumatori sono interessati a confrontarsi col linguaggio del vino, certamente un po' troppo tecnico per chi vuole delle indicazioni da riscontrare immediatamente con il prodotto acquistato, misurando così la propria affinità con la guida. Cercano un'informazione più immediata, ma non priva di contenuto e in realtà è più di qualche anno che avevamo queste richieste. E allora ci siamo fatti coraggio, forti dell'aiuto che oggi le **tecnologie** forniscono, modifichiamo la guida cartacea che diventa un prodotto da portare con se, in grado di dare risposte immediate su circa mille vini spumanti, rinviando facilmente i lettori interessati al racconto accurato del vino, a una pagina **web** di cucinaevini.it, raggiungibile puntando l'obiettivo dello **smarthphone** su un codice Qr posizionato vicino all'etichetta del vino. Sul sito troverete la descrizione dettagliata di ogni bollicina che potrà anche essere più lunga di quanto siete oggi abituati a riscontare sulle ultime edizioni di *Sparkle*, non essendoci il limite imposto dagli spazi di impaginazione del foglio di carta. La nuova guida porterà anche tutti i dati che siate abituati a trovare, inclusa ovviamente la nostra valutazione in sfere. In questo modo ridurremo la foliazione rendendo il volume molto più agile. Insomma, il piacere della carta unito alla potenza della tecnologia che riserverà ulteriori sorprese sul nostro web e non solo. State sintonizzati, presto vi daremo altre anticipazioni.

Vino, sembra l'ora del bio

L'Università di Los Angeles ha pubblicato uno studio effettuato sui vini californiani, riscontrando che quelli ottenuti da agricoltura biologica o biodinamica ottengono **valutazioni superiori** rispetto a quelli realizzati con agricoltura convenzionale nelle degustazioni cieche realizzate dalle maggiori guide americane. Si parla evidentemente di etichette da agricoltura certificata. Potete immaginare le polemiche e gli scontri che hanno suscitato questi esiti, ma la riflessione è d'obbligo e non può essere licenziata in poche righe. A metà anni Novanta le prime degustazioni di vini bio erano nel 90% dei casi estremamente deludenti, ora invece è finalmente passato il concetto che la **qualità non è un compromesso** mentre sulle modalità per raggiungerla si possono fare strade diverse, più o meno faticose e rischiose. Ma lo studio americano propone un passo successivo ovvero che quei vini riescano a piacere di più, come se avessero qualcosa che li rende anche più **compatibili** con il palato umano oltre che con l'ecosistema. Insomma, un motivo in più per adottare una forma di agricoltura sostenibile. Il dibattito può essere interminabile...

In questo numero

Gli echi di **Bererosa 2016** non si spengono, il successo crescente di una manifestazione identica da cinque anni decreta un interesse insoddisfatto da parte dei consumatori per questa tipologia. La filiera del commercio deve adattarsi per rispondere propriamente a questa domanda. Siamo tornati in **Alto Adige** non per sottolineare le capacità tecniche in vigna e cantina dei produttori, ma per svelarvi le loro storie e motivazioni che li spingono a dedicarsi in modo totale a questa meravigliosa produzione artigianale. Tante pagine da gustare, molti vini da scoprire. Le ricette sono di **Iside De Cesare** del ristorante **La Parolina** di Trevinano, nell'Alto Lazio: un oasi di passione, golosità, leggerezza, umanità, natura e una *terrazza* che si affaccia sulla val d'Orcia e il monte Amiata. Ancora vino e incontriamo tre aziende del **Piceno**, **Tenuta Cocci Grifoni**, con la sua lunga storia, e due più giovani **La Valle del Sole** e **Tenuta Spinelli**. Celebriamo l'uscita delle prime bottiglie della Docg piemontese **Nizza**, espressione unica della Barbera, e raccontiamo gli esiti della grande manifestazione romana **Vinòforum** tra vino e alta cucina. Non manca un focus sull'extravergine italiano, con tanti assaggi dall'ultima campagna olearia, e la birra che a Borgorose vicino Rieti a in **Birra del Borgo** ha una delle espressioni italiane artigianali più effervescenti. E poi una di quelle mete dove trascorrere qualche giorno di pausa, tra natura, carezze e golosità in quel di Mesagne nell'Alto Salento, presso **Tenuta Moreno**. Tante idee e suggerimenti dai tre ristoranti di Cronache di Cucina, **Hostaria Uva Rara** in Franciacorta, **Big Al** a Roma e **L'Angolo di Grangusto a Napoli**, luoghi a cui ispirarsi e da godere dal vivo.
Buona lettura

Francesco D'Agostino

LA BUONA PIZZA DI TANIA MAURI E LUCIANA SQUADRILLI

Tania Mauri e Luciana Squadrilli, torinese la prima e napoletana la seconda, hanno molte cose in comune. La prima è l'amicizia, poi la professione, perché sono entrambe delle bravissime giornaliste di enogastronomia e infine la pizza, quella buona. Dunque Tania e Luciana decidono di mettere insieme tutti e tre questi elementi e scrivere un libro *La buona pizza* edito da Giunti. Il volume racconta ciò che da qualche anno a questa parte sta accadendo nel mondo della pizza italiana, parla dunque di questo processo di innovazione che pone al centro del mestiere di pizzaiolo la ricerca, l'attenzione agli ingredienti, la conoscenza del territorio. Insomma, la pizza rimane sempre il più antico e buono "mangiare da strada" ma non per questo meno di qualità di qualunque altro piatto che rappresenta la nostra cucina.

Il messaggio chiaro che vogliono comunicare le autrici è che la pizza è entrata di diritto nel panorama della cucina d'autore, e lo fanno descrivendo l'Italia della buona pizza, appunto, attraversando lo Stivale da Nord a Sud raccontato le storie di dieci pizzaioli e delle loro pizzerie. Si parte da Santo Stefano Belbo in provincia di Cuneo incontrando Stefano Viola e la sua pizzeria *Bontà per Tutti*, immancabile tappa nella pizzeria *Tigli* di Simone Padoan a San Bonifacio in provincia di Verona. E poi a Faenza con *'O Fiore Mio* di Matteo Tambini e Davide Fiorentini. Nella discesa verso il Centro Sud, doveroso incontro con Marzia Buzzanca nella rinnovata sede di *Percorsi di Gusto* la sua pizzeria de L'Aquila. A Roma c'è Stefano Callegari di *Tonda*, nonché inventore dell'ormai stranoto *trapizzino*.
Si arriva in Campania, vera patria della pizza e qui la parola passa a Franco Pepe della pizzeria *Pepe in Grani* di Caiazzo in provincia di Caserta. Poi Napoli con la pizzeria *La Notizia* di Enzo Coccia e poco più a Sud quella di Angelo Rumolo, *Pizzeria Castello* in quel di Caggiano (Salerno). Si conclude il percorso con la pizzeria *Fandango* di Salvatore Gatta, Scalera (Pz) e la *Pizzeria Bosco* di Massimo Bosco a Tempio Pausania (Ot). Contribuiscono a rendere ancora più interessante e valido questo prodotto editoriale le foto magistralmente realizzate da Alessandra Farinelli.
Editore: Giunti
Prezzo: € 22,00

SE L'INSALATA DIVENTA UNA TORTA

Verde, con il mais e due pomodori o magari anche un po' di tonno, perché no? Ma sì, nell'insalata possiamo veramente metterci di tutto però siamo onesti, resta sempre un'insalata peraltro storica icona di diete da iniziare rigorosamente di lunedì. Però, c'è chi per rendere questo piatto un po' più gustoso (e anche meno dietetico!), cambiandolo d'abito e facendolo diventare una torta. Onore al merito va al *food stylist* giapponese, tale **Mitsuki Moriyasu** che in realtà aveva pensato a questo *restyling* dell'insalata per il ristorante di un suo amico, invece l'idea è piaciuta a tal punto che è nato un locale in cui si servono prevalentemente queste *salad cake*. L'insalata in questo caso rappresenta la farcitura infatti è tra i due strati di pane in cassetta che è invece l'esterno della torta. A completare il tutto, formaggio spalmabile a mo' di panna. Non male per essere un'insalata, ma non ordinatela per stare leggeri!

News

NEI DISTRIBUTORI DELLE SCUOLE YOGURT E FRUTTA FRESCA INVECE DEL CIBO SPAZZATURA

I numeri parlano chiaro, in Italia un bambino su quattro è in sovrappeso. Non sono di certo dati confortanti ed è probabilmente partendo da questi che tre deputati del Pd (D'Ottavio, Fiorio e Dallai) hanno voluto presentare una proposta di legge, che verrà assegnata alla Commissione affari sociali, e sarà incardinata a ottobre, che prevede l'inserimento di frutta fresca e secca, yogurt e biscotti integrali con marmellata biologica nei distributori automatici presenti nelle nostre scuole, oltre ai classici *snack* tutt'altro che salutari. La proposta di legge inoltre include anche l'istituzione di un tavolo interministeriale tra sanità, agroalimentare e istruzione, attraverso il quale decifrare una *blacklist* che elenchi chiaramente sostanze e prodotti da evitare per una corretta alimentazione degli studenti.

STORIA MODERNA DEL VINO ITALIANO A CURA DI WALTER FILIPUTTI

Un volume bello e imponente quello che Skira editore ha voluto dedicare al prodotto più rappresentativo del nostro patrimonio agroalimentare: il vino. Parliamo di **Storia moderna del vino italiano**, a cura di Walter Filiputti, un libro che racconta il nostro vino focalizzando l'attenzione in un arco di tempo che va tra la fine degli anni Sessanta del Novecento a oggi, periodo in cui si colloca la storia moderna del vino italiano appunto e che rappresenta la pagina più bella della nostra agricoltura. Questo libro dà voce alle aziende, ai vignaioli, ai vini ovviamente che hanno reso questo comparto dell'agroalimentare italiano uno dei più floridi sia in termini di quantità ma anche e soprattutto di qualità. Suddiviso in tre parti (Rinascimento del vino italiano; Il vino italiano. L'innovazione; La geografia del vino italiano) il volume presenta decennio dopo decennio, le aziende protagoniste di questa storia dagli anni Sessanta ad oggi dedicando a ognuna una scheda illustrata completa della storia della casa vinicola e dei vini più rappresentativi. Il volume comprende i testi di molte firme autorevoli dell'enologia italiana come quella di Attilio Scienza, Alma Torretta, Umberto Gambino, Gilberto Urru, Roger Sesto e molte altre ancora.
Editore: Skira
Prezzo: € 55,00

MÒ - PUGLIA BISTROT. TUTTO IL BUONO DELLA PUGLIA A MILANO

Cosa significa Mò? È una espressione tipica del dialetto pugliese che è utilizzata in tutta la regione per definire il "qui e ora", ma da un mese è anche il nome di un nuovo locale milanese. Con **Mò - Puglia bistrot** parte una nuova storia a Milano fatta di panzerotti, orecchiette, cime di rapa, cacio ricotta, vini pugliesi, pasticciotti, caffè leccese e tutto il buono che una regione generosa e sterminata come la Puglia è in grado di offrire. I prodotti serviti in questo elegante locale, situato a Brera, sono sempre freschi, selezionati tra le eccellenze pugliesi dal personale giovane e preparato. Mò - Puglia Bistrot è aperto tutti i giorni dalle 11 del mattino fino al dopocena.
www.mobistrot.com

Bere*rosa* 2016

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ENRICO BITURSI

L'APPUNTAMENTO

DI **SIMONE NEBBIA**

La ribalta romana dei rosati giunta alla **quinta edizione** conferma l'**entusiasmo del pubblico** intorno a questa tipologia che richiede politiche culturali e commerciali adeguate per sostenere la **domanda del mercato interno**

Ogni battaglia culturale si manifesta in fiammanti apparizioni ma vive di lente, macchinose, trasformazioni. Come leggere altrimenti i dati derivanti dalla quinta edizione di Bererosa?
La manifestazione che ha scelto la propria missione nella valorizzazione del vino rosato e che ha aperto le porte della storica dimora ottocentesca di Palazzo Brancaccio, il 5 luglio scorso, ha infatti mostrato una salda conferma di pubblico con **tremilacinquecento partecipanti**, degustatori di un numero di etichette piuttosto alto: **centosettanta i vini** presenti per **settanta cantine** provenienti da tutta Italia. Le grandi sale del palazzo firmato dall'architetto Gaetano Koch sito nel quartiere Esquilino, a pochi metri dalla Basilica di Santa

Maria Maggiore, l'hanno segnalato ancora come la migliore *location* possibile, caratterizzato da interni principeschi in cui coesistono decorazioni sfarzose con elementi meno appariscenti, di tradizione più eminentemente classica. Questi fastosi spazi climatizzati hanno ospitato le aziende e i vini per la grande degustazione, frequentata da una folla di consumatori ma anche da moltissimi addetti ai lavori che hanno potuto assaggiare in un contesto idoneo, scevro da profumi di cibo. Nella splendente serata di mezza estate è stato il rigoglioso giardino di accesso a ospitare delle selezionatissime postazioni *food* come il *Little Market* di Daniele De Ventura che ha proposto salumi di eccellente valore, come anche *La bottega dell'oliva ascolana* di Luigi e Daniela Diamanti, immancabili "officianti del culto" per la famosa specialità marchigiana; ma occorre non dimenticare le ricche specialità salentine di *Gust'Arte*, i crostacei, i frutti di mare, le specialità crude e cotte della pescheria *Meglio Fresco* di Arturo Scarci e infine, lato artistico della serata, i barattolini con

grandi piatti italiani, firmati da Pietro Parisi e Luca Capuano per *Boccacciello Bistrot*, nel cui ristretto spazio di vetro si possono sperimentare i piatti della nostra tradizione culinaria. Il giardino è stato dunque punto di incontro e condivisione, da attraversare calice alla mano e in compagnia di vecchi amici - o di nuovi trovati lungo i banchi d'assaggio -, con cui scambiare impressioni su vini noti o appena scoperti, da cui avere consigli, confronto, sorrisi di una complicità conviviale.

Analizzando l'evento da un lato invece più tecnico, c'è da dire che se l'Italia è un Paese verticale rispetto alle aree atmosferiche europee, quindi con variazioni microclimatiche piuttosto estese, il territorio risponde bene nonostante le differenze, prospettando possibilità di produrre rosati con una certa ricchezza di denominazioni. Dalle tante regioni italiane dunque il rosato si è fatto largo tra le sale di Bererosa, ben oltre l'abituale primato che Puglia, Abruzzo e di certo l'area lombardo-veneta del Chiaretto incarnano agli occhi dei consumatori; grazie pertanto al prezioso contributo di prestigiose aziende di spumanti, con le loro eleganti versioni rosé, le

aree di interesse si sono allargate superando le classiche divisioni di denominazione e territorio e mostrando invece una forte capacità di suscitare interesse verso il mondo del bere rosa nel suo insieme.
Ma se questi dati possono unilateralmente ispirare un futuro margine di successo, c'è da considerare quanto ancora lungo sia il percorso perché il vino rosato si imponga sulle tavole degli italiani, sia per il consumo casalingo sia per ciò che riguarda l'acquisto al ristorante o negli spazi maggiormente dedicati delle enoteche, dove si tende per ovvi motivi di costo a virare sempre verso la sicurezza di prodotti noti, raramente rosati, e su cui si ipotizza di non sbagliare.
Tale sensazione poggia in verità sulle solide basi di uno studio, realizzato da Euromonitor International, che sì conferma per il 2018 una previsione mondiale di crescita dei consumi, che dai ventidue milioni di ettolitri del 2000 raggiungerà i venticinque, ma contemporaneamente individua nel nostro Paese una flessione sul consumo interno che, a fronte di una produzione di quattro milioni, si assesta sul valore di un milione, destinando il

resto alle richieste del mercato estero (la Francia stessa per intenderci, da primo produttore con sette milioni, ne consuma nove, quindi figura anche tra gli importatori).
E dunque, se il successo di *Bererosa 2016* è da considerarsi legato alla crescente curiosità da parte del grande pubblico, inizia a manifestarsi una domanda per cui occorre determinare una risposta, da parte soprattutto degli operatori di settore, portatori di una missione divulgativa cui sarà chiesto il compito di suggerire, con maggiore dinamismo e assiduità, le occorrenze di abbinamento e di analisi conoscitiva, sia in mescita che in vendita al dettaglio. Perché Bererosa 2016 è stata una festa, vitalizzata da un approccio culturale basato sull'incontro tra produttore e consumatore; soltanto in tal modo, da una buona armonia - celebrata dall'assaggio ragionato, condotto per mano di chi il vino lo realizza direttamente - si potrà comporre un sistema stabile di affinità anche e soprattutto in termini di scelta commerciale, perché l'eccellenza italiana sia, prima di tutto, nel bicchiere degli italiani.

DI **FRANCESCO D'AGOSTINO**
E **FABIO DE RAFFAELE**

Alto Adige vigne e vini da raccontare

Cinquemila viticoltori, **cinquemilaquattrocento** ettari, **qualità** veramente **elevata**; un **mondo poliedrico** ancorato alle proprie eredità agricole con **tante storie** da rivelare

Vigneto tradizionale in Alto Adige

FOTO DI IDM

Bolzano e Merano, due conche molto calde d'estate e fredde d'inverno, la fascia meridionale dell'Alto Adige con il lago di Caldaro e il suo clima mediterraneo, le aree collinari alpine della valle Isarco e quelle scoscese della val Venosta, **zone climatiche molto diverse**, tutte vocate per la viticoltura e madri di tante etichette eccellenti con moltissime vicende da scoprire. Siamo andati a caccia di storie nelle campagne delle valli alpine, nelle straordinarie vigne "cittadine", nei vigneti delle zone più calde a sud del capoluogo, consapevoli che ne avremmo trovate moltissime, potendone raccontare soltanto alcune. La frammentazione della proprietà agricola in Alto Adige con le sue tradizioni e leggi che hanno consentito di traghettare la cultura della coltivazione della campagna di generazione in generazione, mantenendo integra la proprietà familiare intorno al maso agricolo, hanno consegnato alla modernità un mondo rurale consapevole, che non è stato violentato dalla politica delle cantine sociali come nel resto d'Italia. Quel rispetto per la vigna sviluppato nella storia è un enorme patrimonio culturale conservato anche nelle realtà cooperative che ha come ovvia conseguenza un livello medio di qualità più alto che in qualunque altra zona del Paese. Il vino di qualità si fa in vigna e i viticoltori altoatesini hanno ricevuto in dote un **rispetto** profondo per la vite che si traduce in tante ore di cura col risultato di portare in cantina uva bellissima e di realizzare vini eccellenti. Le piccole e grandi aziende private sono sempre di stampo familiare e pertanto legano la nascita e lo sviluppo di ciascuna etichetta a vicende domestiche. Le cantine cooperative da parte loro hanno sempre rispettato ciascun elemento del puzzle che integrano, conservando le diversità eccellenti a cui hanno dato espressione per il bene comune; ed ecco che le storie delle famiglie altoatesine **emergono** anche nel contesto della cantina sociale. Allora buon viaggio tra le vigne e i vignaioli altoatesini, **a caccia dell'anima dei vini**.

Bolzano e dintorni

Situata a circa duecentosessanta metri sul livello del mare, Bolzano si trova nella conca che si crea dalle valli Sarentina e quelle dei fiumi Isarco e Adige. La città è contornata da monti che superano i millecinquecento metri: Monte Pozza, la catena della Mendola e dal Renon e questo fa sì che nei periodi invernali le temperature si abbassino molto, ma nei mesi estivi non è raro che le temperature arrivino a toccare anche i 40 °C. Questo particolare clima e i terreni alluvionali profondi, sono le condizioni ideali per la produzione di due vini che stanno ottenendo sempre più estimatori nel mondo enoico: il Lagrein e il Santa Maddalena. Per conoscerli meglio abbiamo voluto farceli raccontare da alcuni produttori della zona.

Larcherhof

Il primo che abbiamo incontrato è **Hans Jochen Spögler**, della cantina **Larcherhof**, che ha i suoi cinque ettari ai piedi del monte Renon. "Il maso è della nostra famiglia dal 1893 - inizia Hans Jochen - mentre la cantina era già presente nel 1700. La nostra produzione di vino imbottigliato ha invece inizio nel 2008, precedentemente era mio nonno a occuparsi del vino, che in parte era per uso personale, l'altro era venduto. Alla sua morte, nel 1950, l'uva prodotta era ceduta alla Cantina di Bolzano". Una storia condivisa con molti produttori, una volta raggiunta la consapevolezza della qualità delle proprie uve, di solito le nuove generazioni più intraprendenti passano alla produzione di vino con l'etichetta di famiglia. "Mio padre sposò la figlia di mio nonno - prosegue Spögler - che vedendo in calo le vendite del Lagrein, decise di destinare parte del terreno a meleto. Nel 1980, quando il vino iniziò a essere apprezzato nuovamente, tornò a impiantare la-

grein e merlot con il sistema guyot (indicato per la produzione di uve di qualità, *ndr*), mentre le uve delle vecchie vigne, alcune centenarie, avevamo continuato a conferirle". Nell'anno 2000 entra in azienda Hans Jochen e la famiglia Spögler inizia il cammino verso l'imbottigliamento. La cantina Larcherhof ha in listino due Lagrein: la linea Classica e la Riserva, nella prima sono utilizzate principalmente le uve che provengono dalle vecchie vigne che hanno oltre settanta anni e parte dei recenti vigneti allevati a guyot, nel 2015 ne sono state prodotte circa ventitremila bottiglie, mentre per la produzione del Riserva, circa tremila bottiglie, le uve provengono solo dai nuovi impianti. "Per me - riprende Hans Jochen - il Lagrein deve essere morbido ed elegante e per avere queste caratteristiche le vigne non devono superare l'altitudine di trecentocinquanta-quattocento metri, altrimenti i terreni sono troppo freddi e si rischiano vini con eccessiva acidità". Il Lagrein della linea Classica affina per quattro mesi in botti grandi, operazione che non altera il frutto ma dona eleganza e morbidezza, esattamente ciò che la cantina Larcherhof vuole ottenere dalle sue uve.

FOTO DI CUCINA E VINI

Sopra, pergola di schiava a Larcherhof; sotto, Hans Jochen Spögler; nella pagina a fianco, Christian Wert, direttore della cantina Muri-Gries

Muri-Gries

Rimaniamo in città e raggiungiamo la tenuta di **Muri-Gries**, dove oltre al convento benedettino ha sede l'omonima cantina. Il complesso nasce come castello alla fine dell'undicesimo secolo per poi divenire successivamente dimora dei principi di Tirolo. Nel 1407 il governatore del Tirolo, il duca Leopoldo, decide di donare il castello ai canonici agostiniani, che avevano subìto la distruzione del loro convento dall'alluvione. Nel 1845 nel convento arrivano i benedettini, che erano stati cacciati dal convento di Muri nel cantone svizzero di Argovia. Oggi la cantina può contare su trentacinque ettari vitati, altri quarantacinque destinati a frutteto e un maso in montagna che comprende centoquarantacinque ettari di campi e boschi dai quali l'azienda agricola del convento ricava il legname che commercializza. Ci accoglie per accompagnarci nella visita **Christian Werth**, dal 1988 enologo e capo cantiniere, che con passione ci illustra le diverse zone viticole del convento e ci spiega che: "Fino al 1925 Gries è stato comune a sé stante, solo successivamente è divenuto parte integrante della città di Bolzano, che oggi comprende centottanta ettari vitati, quindi il terzo comune vitivinicolo più importante dell'Alto Adige dopo Appiano e Caldaro. Sicuramente il lagrein è stato sempre coltivato nei terreni di proprietà dell'abbazia, poiché ci sono libri della nostra biblioteca che parlano di vigneti già nel 1750, ma non specificano di quali vitigni si trattassero. Solo nel 1840 si fa riferimento specifico al lagrein". È certo che la produzione del vino iniziò molto prima, perché in un cortile dell'abbazia fa bella mostra di sé un torchio che riporta la data del 1549. L'antica chiesa del 1500 ospita la vera e propria cantina, che può ancora fregiarsi di alcune parti di affreschi che si notano tra i contenitori di acciaio. "La canti-

FOTO DI CUCINA E VINI

na è stata ristrutturata nel 1998 - ci spiega Werth - e in cantina si trovavano ancora botti del 1874; tra il 1999 e il 2000 le abbiamo sostituite, ora sono di legno francese, lo stesso utilizzato per le nostre barrique". La Cantina Convento Muri-Gries oltre alle sue uve vinifica anche quelle acquistate da produttori di fiducia e così è in grado di produrre circa seicentocinquantamila bottiglie, il 15% delle quali è venduto dal punto vendita interno alla struttura. "Il Lagrein - prosegue Werth - è sempre stato prodotto principalmente nella versione rosato, solo negli ultimi anni è andato affermandosi anche nella versione rosso, poiché se ben fatto, ha tannini sottili e morbidi, una giusta dose di acidità ed è capace di invecchiare". La selezione massale delle uve ha riprodotto solo il lagrein denominato *corto*, un particolare biotipo preferito all'altro chiamato *lungo* a cui si era soliti tagliare la punta affinché producesse meno, un trauma per la pianta che con l'individuo corto non si doveva affrontare. Il lagrein ricopre oltre il 60% dell'intera produzione della cantina che, oltre alla versione rosato, ne realizza due rossi: il Lagrein Muri-Gries e il Lagrein Abtei Riserva. Il primo è prodotto con parte delle uve che provengono anche da conferitori e, dopo la fermentazione in acciaio, matura in parte nelle grandi botti di legno; il secondo è prodotto esclusivamente con le migliori uve dei vigneti di proprietà e riposa nelle barrique, solo il 40% di primo passaggio, tra i diciotto e i venti mesi. Il colore più intenso dell'Abtei Riserva 2014, l'annata in commercio, è dovuto a frequenti rimontaggi e a una permanenza più lunga sulle bucce, il legno, ben dosato, lascia integri i frutti scuri come mora e mirtillo e dona al vino quei classici profumi balsamici che lo arricchiscono. Ai tannini sottili e ben integrati si aggiunge la nota minerale, frutto dei terreni dove i vigneti vivono, e insieme rendono il vino piacevole e dinamico. Un salto di undici anni e Christian ci propone l'annata 2003: naturalmente ha bisogno di sostare un po' nel bicchiere, per esprimere le prime note di profumi terziari, poi arrivano i toni balsamici e speziati. La nostra chiacchierata ha dato al bicchiere la possibilità di esprimere ancora un frutto giovane che si manifesta in mora e amarena. Non mostra alcun cedimento neanche all'assaggio, i tannini si sono ammorbiditi, la freschezza lo sostiene egregiamente e il tratto minerale è elegante. "L'annata 2003 è stata molto calda - conclude Werth - e questa bottiglia dimostra quanto il lagrein adori il caldo, a condizione che si riesca a portare in cantina sempre delle uve sane".

FOTO DI AZIENDA CUCINA E VINI

Egger-Ramer

Pochi isolati e siamo da **Egger-Ramer**, realtà del 1880, storica di Bolzano e in particolare di Gries. Ci accoglie **Peter Egger**, quinta generazione della famiglia a condurre l'azienda che ha sempre focalizzato sul lagrein: oggi sono quattro, un rosato, un classico, una selezione e una riserva. La campagna più importante per quest'uva è il maso Kristan, "portato in dote da mia madre - spiega Peter - insieme al vigneto che è particolarmente vocato". La storia di questo vitigno e della sua trasformazione in rosso per fare vini importanti è recente, "prima degli anni Ottanta si produceva rosato o rosso semplice e proprio all'inizio di quel decennio il grande enologo Giorgio Grai fece uno scherzo a papà, da cui si fece regalare duecento litri di Lagrein rosso che portò nella sua cantina ad Appiano a maturare. Dopo cinque anni glielo fece assaggiare senza dirgli la provenienza e mio papà fu colpito dal prodotto e ne fu stupito a scoprirne la provenienza". Il vigneto ha poi dato nome a due etichette che negli ultimi dieci anni sono diventate importanti. "Sono in azienda dal 2004 - racconta Peter - e poi ne sono diventato il responsabile dal 2007 quando papà è venuto a mancare. Prima giocavo a hockey su ghiaccio in modo agonistico e professionistico l'azienda mi piaceva e partecipavo appena potevo. A ventitré anni presi (oggi ne ha quarantadue, *ndr*) la decisione di dedicarmi all'azienda e allora andai in Germania a Heilbronn dove ho fatto economia e commercio con indirizzo *marketing* del vino. Pensavo fosse la scelta migliore per capirne di più, avevo seguito e amato la vigna sin da ragazzo. Nel 2004, dopo l'università, ho iniziato ufficialmente". Chiacchierando arriviamo a Kristan, un ettaro e mezzo a Gries, in città. Entriamo nella vigna a pergola, con legni piuttosto vecchi fino a novanta anni, frutto del lavoro del nonno. "Ho anche parti di vigna a guyot, io amo sperimentare e verificare anno dopo anno che risultati si ottengono con ogni tipo di allevamento, potatura e tecnica di gestione. Tengo un carico basso per pianta e il fatto di avere piante di età diverse porta vendemmie in momenti diversi ovvero in vari passaggi e poi contano più di ogni cosa gli uomini: ho un operaio del posto che è con noi dal 1998 e che conosce questa vigna meglio della moglie e poi c'è un *team* di giovani che conoscono queste terre meglio di me, sono degli amici, e nel gruppo c'è anche mia mamma". Delle uve di Kristan il 90% è fermentato da metà a fine ottobre, mentre il 10% va ad appassire su penzane in granaio, per fermentare sei-sette settimane dopo e andare in barrique per poi entrare nell'assemblaggio del Kristan Riserva, il cru più importante. La vigna (1,6 ettari del totale di undici che possiede l'azienda, il grosso a lagrein sempre in zona) è a poco più di duecentoventi metri di altitudine, su terreni alluvionali in piano dove c'è sempre stato lagrein e forse in passato un po' di schiava per il vino di casa. A proposito di casa,

FOTO DI CUCINA E VINI

Sopra, il vigneto del lagrein Kristan a Muri-Gries; sotto, Peter Egger; nella pagina a fianco Toni Rottensteiner e la signora Gertrud Vogel

non lontano, sempre a Gries c'è la cantina realizzata dalla nonna di Peter nel 1900 "perché all'epoca decise che a Bolzano non si poteva stare e quindi si spostò vicino alle vigne, in quello che era il comune di Gries" e nella parte superiore della cantina c'era e c'è una casa. La cantina scende in profondità (oltre sette metri) e la temperatura è bassa (11°C) naturalmente; osserviamo legni piccoli e grandi e invitiamo Peter a spiegare: "Il Lagrein deve conservare il suo carattere e un legno troppo invasivo non va; deve mantenere il suo modo di essere un po' 'rustico'

FOTO DI AZIENDA EGGER-RAMER

ma non ruffiano non deve diventare 'morbidone' ". Quindi solo il 30% è legno nuovo. Nei tini grandi c'è il Classico che fa acciaio e poco legno grande, venticinquemila bottiglie di un vino molto piacevole, immediato di frutto di bel carattere, diverso per la sua vaga nota vegetale che piace, esce già a febbraio; assaggiamo il Kristan 2013 e poi i 2014 (viti più giovani rispetto alla Riserva, affinamento in botte grande e un po' di barrique di secondo e terzo passaggio, imbottigliamento un anno e mezzo dopo la vendemmia), vino di grande dinamica, interessante, teso e da bere; e poi assaggiamo la Riserva Kristan 2011 e 2009, caratterizzata da una vendemmia leggermente tardiva sulle viti più vecchie, col 10% posto in appassimento, e maturazione totalmente in barrique, 30% nuove. "Io amo i vini mediterranei e con questa etichetta voglio proporre un vino mediterraneo alpino, che unisce i due aspetti. Un vino che nonostante la potenza si faccia bere; io dico che il Lagrein non richiama l'acqua, lui diverte, è potente ma anche 'dissetante' in qualche modo, insomma in due si beve la bottiglia, in quattro ne serve più di una", un sorso compatto e dinamico, aggiungiamo. All'assaggio riscontriamo che tutti i vini hanno una gentilezza e una morbidezza innate, con piccole e intriganti asperità, che li rendono più bevibili, un *marchio di fabbrica*.

Tenuta Hans Rottensteiner

Ci bastano pochi minuti d'auto per raggiungere la **Tenuta Hans Rottensteiner**, dove troviamo ad attenderci il titolare, **Toni Rottensteiner**, al quale chiediamo di parlarci del secondo vino principe di Bolzano: il Santa Maddalena. La cantina raccoglie in sé diversi masi, quello da cui discende la famiglia è il Reiterhof, dove è nato Toni. È qui che iniziò tutto con una piccola osteria, oggi il maso è di proprietà del nipote Klaus. Altro maso importante per la famiglia è l'-Hoffmannhof, risalente al sedicesimo secolo, è appartenuto alla dinastia della porcellana Rosenthal ed è entrato in possesso della famiglia negli anni Settanta. Qui è nata la nuova generazione dei Rottensteiner e oggi lo conduce Silvia, la figlia più giovane. Sin dall'inizio alla cantina non erano sufficienti i dodici ettari di proprietà e quindi si avvalse del contributo di circa sessanta produttori. Ogni comune vitivinicolo di prestigio ha un rappresentante conferitore nella cantina e questo permette di avere uve provenienti da terreni geologicamente differenti e diversi microclimi. "Già negli anni Venti dello scorso secolo - inizia il suo racconto Rottensteiner - i viticoltori della zona si erano dati delle regole comuni per produrre vino di qualità e avevano realizzato impianti d'irrigazione per i loro vigneti, forse i primi in Europa. Negli anni Settanta, quando arrivò la Doc Santa Maddalena, la più vecchia dell'Alto Adige, le colline circostanti erano coltivate a schiava. Solo di recente nelle parti più alte di queste, sono stati impiantati vitigni a bacca bianca". Durante la nostra visita in cantina ci colpisce una botte intagliata che raffigura un paesaggio, due uomini e due date: 1956, 1981 e il nostro ospite ci spiega che la fece intagliare per regalarla al padre in occasione del venticinquesimo anno dalla costruzione della cantina (1956). I masi raffigurati sono quelli della famiglia mentre i due uomini sono il padre

e il suo più grande cliente, nonché amico, il signor Vogel, un importatore di Zurigo, famiglia che più avanti scopriremo essere ancora molto importante per i Rottensteiner. "Oggi - continua - arriviamo a produrre circa cinquecentomila bottiglie, metà delle quali sono vendute nel mercato interno, le altre in Germania, Svizzera e Austria". Abbiamo fatto cenno all'importanza che ha la famiglia Vogel per la cantina e mentre ci inerpichiamo per una strada ripida e molto stretta, Toni ci spiega perché: "Ora andiamo al maso Premstallerhof che dà vita alla nostra selezione; è uno dei più grandi della zona, ma anche uno dei migliori sotto il profilo qualitativo, perché si trova a un'altitudine tra i quattrocento e i cinquecento metri, gode di un'esposizione sud est e ha terreni sciolti e porfirici, i migliori per la produzione del Santa Maddalena. È condotto con sistema biodinamico dalla signora **Gertrud Vogel**". Dal maso si gode una vista meravigliosa e rilassante. Ci viene incontro una donna dai capelli bianco candido, le mani di chi è abituato a lavorare sodo, ha un viso sereno e un sorriso aperto, è la signora Vogel. Parla poco l'italiano, ma ha la gioia negli occhi quando ci mostra la vigna e con gesti amorevoli accarezza i cereali che quest'anno ha piantato tra un filare e l'altro, il prossimo anno sarà la volta di altre piante. Come insegnavano i vecchi libri di agraria: la rotazione dei terreni per non impoverirli. In cantina ci mostra con giusto orgoglio una cassetta che contiene dei barattoli colmi di piante ed essenze per infusi, pronti per essere scambiati con altri colleghi che hanno abbracciato la sua stessa filosofia, vivere nel rispetto di ciò che non ci appartiene, ma ci è stato dato solo in prestito: il mondo che ci circonda. Torniamo in cantina per gli assaggi e cominciamo dalla linea Classica del Santa Maddalena, si ricava dalle uve provenienti da diversi appezzamenti. Dopo la fermentazione e secondo le annate, il vino può affinare ancora in acciaio, oppure nelle botti grandi o anche in vasche di cemento. "Contrariamente a quanto avviene per i vini rossi - ci rivela Rottensteiner - la schiava non vuole rimontaggi. Questa pratica rende i vini molto amari e ruvidi". È un vino piacevole, fresco, che sa di ciliegia e marasca, da bere a una temperatura anche leggermente più bassa di quella consueta per i rossi. La seconda linea è la Selezione Premstallerhof. Dopo aver seguito la stessa pratica della linea Classica, una parte del vino matura in botti di rovere. Alla ciliegia, marasca e more, si aggiungono i piacevoli sentori di viola, la struttura è più potente come i tannini, sottili e ben integrati, i toni minerali sono presenti, ma non escono mai dai confini dell'eleganza. La natura sa come ricompensare chi la rispetta!

Valle Isarco

Ci spostiamo da Bolzano per andare alla ricerca di nuove storie e per farlo ci dirigiamo verso nord, in direzione di Bressanone e il paesaggio diventa sempre più alpino.

Abbazia di Novacella

Raggiungiamo il comune di Varna, dove si trova l'**Abbazia di Novacella**, fondata nel 1142 dal vescovo di Bressanone. Sin da allora erano presenti in quelle terre zone vitate e questo pone l'Abbazia tra le cantine più antiche nel mondo. "Quello che mi piace far rilevare a chi ci fa visita - ci dice **Urban von Klebelsberg**, amministratore delegato dell'Abbazia - è che passeggiare nei nostri giardini è come farlo attraverso i secoli. Partendo dalla cappella di San Vittorio, di epoca antecedente la costruzione dell'Abbazia poiché già presente all'arrivo del vescovo, si arriva alla torre romanica attigua alla chiesa di stile barocco bavarese, mentre il presbiterio è in stile gotico e co-

FOTO DI CUCINA E VINI

FOTO DI CUCINA E VINI

Urban von Klebelsberg, sullo sfondo l'Abbazia di Novacella; sullo sfondo vigneti dell'abbazia

sì via per tutto il percorso". Nella vasta e splendida biblioteca si trovano meravigliosi libri miniati dai monaci. La cosa che colpisce l'occhio è l'omogeneità dei colori, anche dei libri: "La particolarità di questo luogo - ci spiega von Klebelsberg - è che quando fu arredato, tutti i volumi furono rilegati con colori che si adattassero all'ambiente". Dopo aver fatto quattro passi nella storia, si passa in vigna. "Siamo prossimi all'altitudine limite della sopravvivenza della vite - ci spiega il nostro ospite - ed è per questo motivo che non siamo in regime biologico. Siamo consapevoli della necessità di salvaguardare l'ambiente in cui viviamo; i vigneti sono inerbiti, pratichiamo il sovescio con le piante adeguate e ci teniamo costantemente aggiornati su tutte le pratiche della conduzione biologica, però il clima di questi luoghi non ci consente il pieno regime bio". In questi casi il peggior nemico in cantina è il tempo e per combatterlo qui hanno aumentato gli spazi del locale presse, in questo modo si possono lavorare contemporaneamente diverse tipologie di uve e grandi masse. Trovandosi i vigneti già ad altitudini elevate, il microclima varia rapidamente con il livello; prendiamo ad esempio dei vigneti a ridosso della cantina e "partendo dal basso, dove il clima è più freddo - ci spiega von Klebelsberg - i primi cinque o sei filari sono di kerner, che predilige questo clima. Poco più in alto, dove i terreni sono riparati dai venti gelidi del nord, abbiamo il silvaner, molto sensibile alle basse temperature. Salendo di poco, dove il clima è più caldo, abbiamo il gewürztraminer, mentre ancora più in alto, dove il terreno accumula più calore, si trova il riesling. In mezzo ettaro quattro varietà, questo è solo un piccolo esempio delle nostre difficoltà". L'Abbazia ha ventisei ettari di proprietà, venti a bacca rossa e i rimanenti sei a bacca bianca; si avvale poi di conferitori, che da circa cinquanta anni si sono riuniti in una cooperativa. "Abbiamo un ottimo rapporto con i nostri conferitori - chiarisce von Klebelsberg - noi paghiamo di più le loro minori rese, a patto che le uve siano eccelse. Per farlo decidiamo insieme i vitigni da piantare in funzione dei diversi microclimi; abbiamo un tecnico che li segue per l'intero anno". L'Abbazia stessa è socia della cooperativa e si attiene alle stesse regole. Due le linee di vini aziendali, la Classica e la Praepositus, a quest'ultima sono riservate le uve che provengono dai vigneti migliori per esposizione, microclima ed età delle viti. Della linea Praepositus, la sua traduzione italiana dal latino è abate, **focalizziamo sul Riesling**. I vini bianchi dell'Abbazia sono carat-

FOTO DI CUCINA E VINI

terizzati da una grande sapidità: "Una spiegazione c'è - ci dice Urban -, le uve per maturare rimangono sulla pianta circa un mese in più di altre zone, questo consente una maggiore estrazione di tutti i sali minerali contenuti nel terreno". Spiegazione logica ed esaustiva! In effetti, qualsiasi vino prodotto da Novacella ha un estratto secco netto che supera abbondantemente i ventuno grammi per litro, sintomo di grande struttura e mineralità. Le uve del Riesling Praepositus provengono dai comuni di Bressanone e Varna, e si trovano a un'altitudine che oscilla tra i seicentocinquanta e i settecento metri. Le viti insistono su terreni di origine morenica, principalmente composti di ghiaia limo-sabbiosa, con pendenza che va dal 25 al 40%, orientati a sud, sud ovest. Le seimila piante per ettaro sono allevate con il sistema guyot e producono circa cinquanta ettolitri di vino. I periodi di vendemmia sono due: il primo, nel quale si raccolgono i due terzi dell'uva, è intorno a metà di ottobre, segue una **vendemmia tardiva** a metà di dicembre. Sia la vinificazione che l'affinamento avvengono in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di circa 20 °C. Ad agosto il vino è imbottigliato, ma prima della sua messa in commercio rimane ancora per nove mesi a maturare nelle cantine dell'Abbazia. "Inizialmente - ci spiega von Klebelsberg - avevamo alcuni problemi di struttura con il Riesling, veniva un po' *spoglio*, abbiamo quindi fatto il tentativo di lasciare parte dell'uva sulla pianta fino a metà dicembre, pensando alla formazione di muffa nobile (*botrytis cinerea*, *ndr*), al momento della raccolta il frutto era molto scuro ma integro. La maggiore permanenza sulla pianta aveva arricchito gli acini di sali minerali, esattamente ciò di cui avevamo bisogno". Dobbiamo riconoscere che negli ultimi anni i vini dell'Abbazia di Novacella hanno acquisito eleganza, equilibrio e piacevolezza, "merito del nostro enologo **Celestino Lucin** - afferma Urban - che ci segue in esclusiva dal 1998". Assaggiamo il sontuoso ed elegante Riesling Praepositus 2013 - la prima annata prodotta fu la 2006 - e ci congediamo. La lunga e piacevole chiacchierata con Urban von Klebelsberg ci ha arricchito di cultura artistica, enologica e teologica; ripartiamo appagati e più sereni.

Cantina Valle Isarco

Torniamo verso sud per fare visita alla **Cantina Valle Isarco**, dove ci accoglie il direttore generale **Armin Gratl**. È composta di centotrenta soci, che vanno da Bolzano a Bressanone e può contare su vigneti posti a diverse altitudini, da trecento fino a mille metri, cosa che consente un'ampia scelta tra le diverse tipologie di terreni e climi. La superficie vitata media per socio si aggira intorno all'ettaro, quindi piccole realtà che unite fanno un'entità significativa. "Per la maggior parte - ci spiega Gratl - sono piccoli proprietari di masi, la cooperativa è loro, ma la gestione della cantina è demandata a noi e per fare questo abbiamo un enologo

FOTO DI CUCINA E VINI

Sopra, Armin Gratl; sotto, uno spazio della cantina Valle Isarco

che è con noi ormai da venticinque anni, **Thomas Dorfmann** e prima di lui c'era il padre, sin dal 1961, anno di fondazione della cantina. Thomas è praticamente cresciuto in cantina quindi ha una grandissima esperienza, acquisita anche con la vicinanza del padre e questo per noi è una garanzia, perché molte cose si possono studiare sui libri, ma poi ogni realtà ha le sue problematiche e le nostre Thomas sa risolverle". I terreni della cantina hanno diversissime composizioni: porfido a Bolzano, diorite, una pietra locale, salendo

FOTO DI CUCINA E VINI

verso nord, fino ai quarzi nella parte più alta. Anche le precipitazioni subiscono diversi andamenti: "Prendiamo ad esempio l'anno 2015 - prosegue - particolarmente siccitoso a Bolzano, qui (Chiusa, *ndr*) invece ha piovuto molto, circa ottanta millimetri contro una media di venti in Alto Adige". Una volta al mese i tecnici della cantina fanno il sopralluogo nei vigneti per consigliare i soci o rispondere ai quesiti che loro pongono circa la conduzione delle viti e per i trattamenti. A questo proposito Gratl ci dice che: "Da qualche anno in Alto Adige abbiamo un programma di trattamenti comune, un consulente esterno ci dice quale prodotto dobbiamo adoperare e tutti utilizzano lo stesso, poi ogni due o tre anni si cambia, questo per non creare resistenza". La cantina Valle Isarco ha un incremento annuo di vendite che si aggira intorno al 5-7%, ma il potenziale è ancora superiore: "Il nostro motto - ci dice Gratl - è *qualità senza compromessi*, quindi crediamo che l'unico modo per aumentare la produzione è acquisire nuovi conferitori o, laddove è possibile, ampliare la superficie vitata di quelli già esistenti, ma non certo aumentando le rese per ettaro a discapito della qualità. Siamo contenti di essere famosi in Italia per i nostri prezzi rapportati alla qualità che offriamo, ma crediamo ci siano margini di miglioramento, in special modo nei mercati internazionali, dove potremmo ottenere risultati più significativi". Di recente è stato rinnovato il punto vendita all'interno della cantina, capace oggi di raggiungere il 20% dell'intero fatturato della cooperativa. Anche la Cantina Valle Isarco ha una linea Classica e una superiore, Aristos. Le premesse per ottenere i vini di qualità inseriti in quest'ultima linea sono poste già nel vigneto: quindici vignaioli selezionati per la loro abilità, migliore esposizione dei loro terreni, migliori territori e migliore qualità del loro frutto. Una volta arrivate in cantina, le uve di questa linea sono vinificate separatamente dal resto della massa, alla fine del loro percorso se a giudizio dell'enologo rispecchiano la qualità voluta, concorreranno alla realizzazione dei vini Aristos altrimenti andranno a integrare la linea Classica. "Non abbiamo paura - ci dice Gratl - di fare qualche bottiglia in meno di Aristos, quello che conta è rispettare lo standard qualitativo che il consumatore si aspetta da questo nome". I vigneti di müller thurgau - del corrispondente vino della linea Aristos vogliamo parlarvi - impegnano il 19% dell'intera superficie vitata di tutta la Valle Isarco, è un vitigno che non raggiunge elevate gradazioni zuccherine, quindi i vini che se ne ricavano non hanno tenore alcolico elevato. Esprime il suo meglio ad altitudini che oscillano intorno agli ottocento metri, è lì che trova il clima migliore. Una volta raggiunta la cantina, le uve subiscono una delicata pigiatura, il mosto rimane per un breve periodo a contatto con le bucce poi si passa alla fermentazione in serbatoi inox, dove la temperatura è controllata da computer. Il vino non svolge la malolattica e rimane sette mesi a maturare sulle fecce nobili. Questo processo porta nel calice ricordi di frutti esotici e zenzero, ricchezza di agrumi dolci e freschezze vegetali; in bocca il vino è di bel bilanciamento acido-sapido e dalla beva piacevole, caratteristiche che lo rendono adatto a molti piatti della cucina nazionale e orientale. Ringraziamo e ci congediamo dal nostro ospite e ci dirigiamo verso una nuova storia di vino.

FOTO DI AZIENDA FALKENSTEIN

FOTO DI AZIENDA FALKENSTEIN

Una suggestiva immagine dei vigneti dell'azienda Falkenstein; nel riquadro, la famiglia Falkenstein

Val d'Adige e val Venosta

Rientrati a Bolzano andiamo verso occidente lungo la direttrice dell'Adige in direzione della sua sorgente. Dopo Merano il territorio prende il nome di val Venosta ed è ben noto per la coltura delle mele. Si caratterizza per un clima molto assolato e povero di precipitazioni, perfetto per la viticoltura che si è sviluppata con criteri di qualità solo di recente, raggiungendo subito livelli molto alti anche in termini di carattere.

Falkenstein

Arriviamo a Naturno e su pendii molto scoscesi visitiamo **Falkenstein**, dove ci accoglie il proprietario **Franz Pratzner**, rappresentante della famiglia che possiede il maso da oltre quattrocento anni; siamo tra vigne molto fitte che ci incuriosiscono, lo intervistiamo immediatamente sul tipo di viticoltura che viene praticata: "Abbiamo vigneti anche a novecento metri e ci sono sempre stati, prima c'era la schiava per uso proprio, i bianchi sono stati introdotti negli ultimi decenni. Vigne molto pendenti, che richiedono oltre mille ore di lavoro all'anno". A girappoggio come da tradizione altoatesina perché consente di lavorare sempre in piano ma con pochi ausili meccanici. "Sono parcelle piccole con muretti e quindi è quasi una soluzione obbligata che ci porta a lavorare in dodici-quindici persone nel periodo da metà maggio a fine luglio, quello più importante". Come da tradizione Franz lavora in vigna e in cantina dove inizia ad aiutarlo una figlia, Michaela: "Ha studiato a Vienna e ora parte per uno *stage* di un anno in Borgogna, poi tornerà e sarà in cantina con me fino a sostituirmi. Mio padre ha lavorato con me fino a sessantacinque anni e poi ha lasciato la cantina ed è tornato in vigna; farò la stessa cosa". Anche l'altra figlia Magdalena è coinvolta, ha fatto economia e commercio in Germania e a lei sono demandate le pratiche amministrative e gestionali, mentre Bernadette, moglie di Franz, ha sposato dal primo momento l'idea dell'azienda vitivinicola, dedicandosi unicamente e quotidianamente alla vigna.

Riprendiamo a parlare di viticoltura e Franz spiega: "La nostra resa in vigna è tra i cinquecento e gli ottocento grammi per pianta in impianti policlonali molto fitti che superano i diecimila ceppi per ettaro".

Franz ha ereditato il maso e ha sempre lavorato in campagna. Per lui il ciclo produttivo deve restare interamente in azienda, "non mi interessa produrre uva e conferirla alla cooperativa, ma non interessa neanche per le mele".

Ci dirigiamo a visitare la cantina costruita nel 2003; è in pietra, molto bella, dotata di molte botti grandi austriache in acacia con il controllo in temperatura: "Fu la mia scelta iniziale - riprende - perché il rovere si sente nel vino per quattro-cinque anni mentre l'acacia è più delicata e assolve alla sua funzione di recipiente enologico senza lasciare eredità: io ho bisogno di lasciare il vino più a lungo possibile sulla feccia e l'acacia è la soluzione. Ho scelto il legno perché noi piccoli dobbiamo fare una strada diversa da quella delle grandi cantine; qui i vini sono sempre nella botte, non c'è acciaio; dopo la pressatura vanno in legno e lì restano sulle fecce per molto tempo senza travasi e senza fare malolattica (la cosa ovviamente non vale per l'unico rosso da pinot nero, *ndr*); sono più ricchi e più fini, certamente più chiusi nei primi due anni mentre dopo cinque anni si aprono. Io infatti non esco prima di due estati successive alla vendemmia".

Idee molto chiare applicate a una viticoltura giovane che fino a fine anni Ottanta produceva vini semplici, "poi abbiamo piantato i bianchi internazionali e se vogliamo conoscere e capire meglio le nostre vigne dobbiamo gestire le parcelle separatamente in cantina. La nostra storia breve mi porta ad affermare che il riesling è la soluzione migliore insieme al pinot bianco".

Nella cantina la pietra è a vista ed è in contatto diretto con la terra, affascinante, ma frutto di una filosofia di ricerca naturale delle condizioni migliori per la maturazione del vino. La temperatura in cantina è infatti conservata anche grazie a un tubo in cemento che va in profondità sotto le fondazioni e raffredda l'aria che ci passa. Osserviamo che gli spazi sono ben bilanciati ma è possibile inserire altre botti per crescere nei numeri. "Produciamo novantamila bottiglie - prontamente afferma Franz - con voglia di crescere ancora un

FOTO DI AZIENDA PLONERHOF

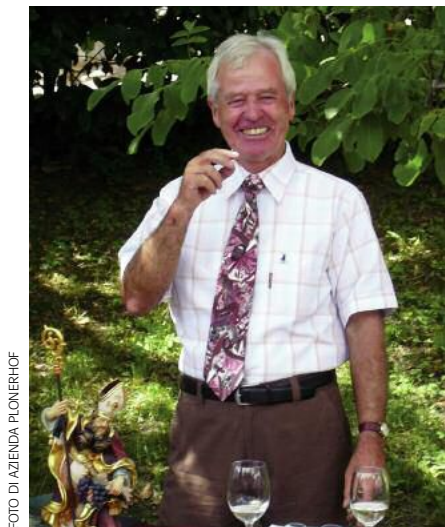



FOTO DI AZIENDA PLONERHOF

Erhard Tutzer e signora Herta; a fianco, il cru Sirmian della cantina Nals Margreid

pochino ma lentamente perché dobbiamo conservare il livello di mercato raggiunto, comunque c'è spazio per gestire quasi il doppio delle quantità". Cinque i vini in produzione: Riesling, Pinot bianco, Sauvignon, Gewürztraminer e Pinot Nero, unico rosso possibile in questa zona, peraltro di bel carattere. Escono col tappo a vite dal 2006 e tutta la massa dal 2008, salvo il Pinot Nero "perché i tannini - spiega - sono più secchi con questa chiusura e non mi piace, mentre sui bianchi abbiamo fatto tante prove e la maturazione con tappo vite è più lenta e più interessante". Assaggiamo i vini e immediatamente constatiamo che il legno, unico recipiente di vinificazione, non è un argomento della degustazione. Assaggiamo i bianchi della vendemmia in commercio, la 2013 e quella che sta per uscire la 2014: "In realtà nel 2014 il problema è stata la mancanza di luce e quindi il periodo vegetativo è dovuto durare più a lungo; non è stata una vendemmia particolarmente povera in quantità è stata molto faticosa per il lavoro in vigna anche in termini di selezione. Per noi sarà un'annata importante, longeva e darà grandi soddisfazioni". Si ha la sensazione che i vini abbiano un potenziale fuori dal comune e Franz ci conferma che "sono semplici all'inizio e dopo otto-dieci anni diventano straordinari, cosa che non avveniva con le prime annate a causa delle viti giovani".

Infine assaggiamo il Pinot Nero 2013, fruttato di bella polpa ma non marmellatoso, minerale e appena floreale, di taglio elegante non troppo corposo, molto fine e invitante, dai tannini sottilissimi, dinamico per la bell'acidità: "Si manifesterà meglio tra tre-quattro anni e deve essere bevuto a massimo 13-14 °C mentre i bianchi non devono essere sotto i 12 °C", chiosa Franz Pratzner.

Plonerhof

Lasciamo la val Venosta per rientrare nella zona di Merano, precisamente a Marlengo, terrazza a quattrocentocinquanta metri di altitudine di fronte alla città, dove visitiamo **Plonerhof**, antico maso dove ci attende **Erhard Tutzer**. Arrivando notiamo grande diversità con tutte le vigne che abbiamo visitato in Alto Adige, qui le viti si sviluppano lungo le linee di massima pendenza, allevamento a rittochino quindi, e non su piccoli terrazzamenti che seguono le curve di livello della collina, il girappoggio. Come mai? Il nostro ospite comincia il suo racconto: "Ho avuto un'occasione che doveva essere presa al volo, la decisione di una notte, non due. Ho acquistato il maso nel 2004 e qui c'era solo mela; la meravigliosa struttura era stata trasferita per generazioni ma aveva bisogno di un importante restauro. Ho estirpato tutte le piante da mela mentre tutti mi guardavano su questa terrazza naturale prendendomi per matto. Vengo dal mondo viticolo e moltissimi anni fa ho dato vita a una ditta vitivivaistica, Vivai Tutzer, iniziando da zero. Abbiamo avuto uno sviluppo rapido e tanto successo, siamo arrivati al quinto posto nella graduatoria nazionale che è occupata da cooperative a primi tre posti. Ho lavorato nell'Italia intera, ma anche dalla Francia, alla Crimea fino al nuovo mondo arrivando a consegnare cinque milioni di piantine all'anno". Dopo l'antefatto fondamentale la spiegazione tecnica dell'impianto: "Nella conca di Merano ogni mattina si accumula l'aria calda che arriva dalla Padana e dal lago di Garda e qui si ferma, è più leggera e sale di giorno mentre la sera l'aria fredda delle montagne scende; se avessi fatto il girappoggio avrei bloccato l'aria invece qui c'è sempre brezza e questo favorisce il benessere per qualunque tipo di frutto e riduce la necessità di trattamenti". Sono impianti da novemila piante per ettaro e nei casi più larghi settemilaseicento. In vigna si fa solo lavoro meccanico, niente concimi minerali, mai diserbo, mai ormoni, neanche botriticidi, si lavora molto sulla parete fogliare per arieggiare molto intorno alle uve. Si fanno sovesci con le erbe spontanee che crescono e come trattamenti contro le due malattie fungine usano solo zolfo e pochissimo rame. I coniugi Tutzer, Herta e Erhard, entrambi completamente coinvolti da questa attività, immaginavano il classico *buen retiro* con un orto per lei e una piccola vigna per lui, invece sono stati pendolari con Bolzano finché non hanno lasciato definitivamente il vivaio e per poi impegnarsi nella nuova azienda. "Della casa si trova una prima menzione datata 1357 - racconta -; non l'abbiamo abbattuta ma l'abbiamo ristrutturata in modo estremamente conservativo nel 2007". Le prime due annate in produzione sono andate in cantina sociale, poi è stata realizzata la cantina e dal 2011 si vinifica tutto in azienda. In vigna c'è un po' di moscato giallo scelto da Tutzer in Dalmazia, propagato e poi impiantato con le sue mani, c'è poco moscato rosa e poi pinot bianco, sauvignon (25%), riesling renano e pinot nero (60%), la sua vera passione di sempre: "vista l'occasione ho colleziona-

to qui tutto il patrimonio di pinot nero che avevo a disposizione **centosettantadue biotipi**, di cui due della Romanèe Conti, loro selezioni massali non in commercio e sono autorizzato a usarle; di questi una trentina sono già cloni gli altri sono materiale sperimentale in selezione. Si differenziano per forma di grappolo, per dimensione di bacca, per tempi di maturazione, spessore di buccia, quantità di profumi; ho almeno cinquanta viti per tipologia in certi casi duecento; complesso nel piantare, complesso nella raccolta; siamo un campo sperimentale per tanti studenti e per le loro tesi e in collaborazione con l'istituto agrario di San Michele all'Adige abbiamo fatto micro vinificazioni". La vendemmia è problematica e i coniugi devono essere presenti; i primi anni con mappa alla mano, ora hanno fatto tre gruppi di epoche di vendemmia e sanno come saltare di mezzo filare in mezzo filare. Non bastasse, Erhard ha una collezione di trecento varietà tra cui del syrah avuto da Penfolds... Insomma la sua indole di vivaista sperimentatore è sempre attiva.

Il Pinot Nero (come anche il Sauvignon) è realizzato nella linea Classica con oltre undicimila bottiglie, e la linea Exclusiv, una Riserva da massimo tre-quattromila bottiglie quando viene realizzata. È frutto di una vinificazione lenta che prevede due anni e mezzo di maturazione in rovere e un anno di bottiglia prima della commercializzazione, infatti assaggiamo il sontuoso ed elegantissimo 2012, uscito a fine giugno 2016. "Una ventina di individui degli oltre centosettanta danno vita all'Exclusiv. Nel 2013 non lo abbiamo fatto, invece il 2014 è ancora in botte e potrebbe esserci anche una riserva del 2014; mentre del 2015 ci sarà di sicuro. Il pinot nero non perdona bisogna vendemmiare al momento giusto, altrimenti si ritrova essenzialmente marmellata". Quello che non trovate nei due Pinot Nero Plonerhof.

Cantina Nals Margreid

Riprendiamo il viaggio in direzione Bolzano e dopo pochi chilometri ci troviamo a Nalles per visitare la **Cantina Nals Margreid** e il suo affascinante sito produttivo, una struttura di legno, vetro e ferro, dotata di finestre solo a nord. È una cantina sociale "diffusa" e lo dichiara nel suo nome visto che Nalles è nella zona di Merano e Magré è alla porta sud dell'Alto Adige; in mezzo ci sono quattordici territori e centotrentotto soci viticoltori della cantina che esprimono le loro diversità. Fa da cicerone **Hannes Geiser** che ci conduce nella visita: "la nuova struttura è sviluppata in verticale per la movimentazione del vino e per la temperatura. È stata disegnata da un architetto dopo che i tecnici avevano definito lo schema di cui necessitavano"; giungiamo in un bellissimo spazio esterno, la terrazza dove il tetto simula la foglia di vite per un risultato affascinante come il panorama verso ovest che si gode. Rientriamo all'interno e tutto si presenta collocato in modo perfetto, in modo che mosto e vino si muovano sfruttando quanto più possibile la forza di gravità. Parliamo subito di uno dei territori su cui insiste la Cantina, quello dal toponimo Sirmian, totalmente piantato a pinot bianco che dà vita a un prodotto famoso: "Sirmian è una collina e le vigne sono da cinquecentocinquanta metri di altitudine fino a settecentocinquanta. L'uva di questo territorio è stata sempre gestita separatamente, sin **dal 1971** con un'etichetta dedicata (una scelta straordinariamente visionaria per l'epoca, *ndr*). Sono circa dodici ettari totalmente dedicati al pinot bianco e quarantamila bottiglie. Il clima è molto fresco e questo comporta un lungo e lento periodo di vegetazione, con vendemmia è normalmente a fine ottobre. Sono impianti vecchi con grappoli piccoli e la resa è evidentemente bassa. La diversità è anche nel suolo un blend di porfido, calcare, mica, gneiss e marmo, sono terreni originali, diversi da altre zone". Prima di congedarci assaggiamo

FOTO DI CANTINA NALS MARGREID

due annate, la 2015 e la 2013 che a Sirmian hanno avuto tratti di similitudine da un punto di vista climatico, ma all'assaggio l'affinamento in vetro rende i vini molto diversi, il 2015 più fruttato e immediato, il 2013 dotato di una spiccata evoluzione minerale, dai toni calcarei chiari a quelli scuri di pietra focaia, con una bocca molto elegante e un potenziale evolutivo eccellente di almeno cinque anni, "sicuramente oltre dieci, - ci suggerisce Hannes Geiser - infatti in cantina abbiamo annate molto vecchie ancora interessantissime". Insomma, un vino di gran carattere e originalità, espressione di una zona che andiamo a visitare poiché costeggia la strada che s'inerpica dietro la cantina, dimenticando immediatamente il piccolo agglomerato urbano per diventare paradiso viticolo. Nella fascia più pendente ci sono da una parte e dall'altra le vigne che quando si raggiunge un pianoro oltre gli ottocento metri tornano a dar spazio alle mele in un tandem di avvicendamento che parte dal fondo valle, dove ora ci dirigiamo.

FOTO DI AZIENDA ARUNDA

Arunda

Oltrepassato l'Adige ci inerpichiamo in direzione nord est per raggiungere Meltina, comune a oltre mille e cento metri di altitudine dove ha sede una delle realtà più particolari dell'Alto Adige, **Arunda**. È un azienda spumantistica che nasce nel 1979 per opera di **Josef Reiterer** e sua moglie **Marianna**, quando le bollicine non vivevano affatto le fortune di oggi. Incontriamo **Michael Reiterer**, figlio della coppia, ormai totalmente coinvolto nell'avventura familiare sul metodo classico. Siamo curiosissimi di scoprire in che modo sia nata questa realtà e Michael non si fa pregare per ripercorrere un racconto che avrà ascoltato mille volte dai suoi genitori: "Papà è nato a Meltina e da ragazzo è andato via per fare la scuola commerciale e poi la scuola vinicola a Ora, siamo a inizio anni Settanta. Durante gli studi ha lavorato in vigna in Germania, dove ha fatto la scuola professionale di enologia. Poi iniziò a lavorare per la Seitz, azienda di tecnologie enologiche, e terminati gli studi ha confermato questa esperienza diventando consulente enotecnico per la sede di Milano, conoscendo così tantissime aziende italiane e straniere. I suoi guadagni andarono tutti a finire qui, nella realizzazione dell'azienda, nata in quello che era un maso del quindicesimo secolo. Subito ideò di fare bollicine anche se all'inizio si pensava di fare una distilleria, cosa più tipica a Meltina".

Negli anni Ottanta nasce il marchio Vivaldi grazie all'incontro con Ignazio Miceli, importante mercante di vino siciliano che gestiva con grande successo *marketing* e vendite; e poi la nuova società Arunda Vivaldi in *partnership* che si estinse lentamente quando venne a mancare Miceli. Si raggiunsero risultati importanti che hanno dato alla coppia le risorse per incrementare la cantina. "All'inizio non fu facile promuovere lo spumante di Meltina adesso le etichette sono in tutti i ristoranti. Più di centomila bottiglie consegnate ogni anno: dieci prodotti, la metà classici e poi quelli limitati e ciascuno ha la sua posizione di mercato con prezzi ben definiti senza fare gare al ribasso". Ovviamente Michael è totalmente coinvolto ma all'inizio ha fatto le sue esperienze: "Anche io ho un po' girato il mondo lavorando in ristoranti anche come cuoco; ho girato per una decina di anni e poi ho deciso di tornare nell'azienda spumantistica", che lo assorbe e lo entusiasma, aggiungiamo, mentre assaggiamo l'interessante Cuvée Mungi (soprannome di Michael), di cui ha deciso l'assemblaggio e disegnato l'etichetta artistica.

I risultati conseguiti in trent'anni dimo-

Josef e Michael Reiterer; a fianco vigneti Baron Di Pauli

FOTO DI AZIENDA ARUNDA

strano le indiscutibili capacità spumantistiche di Josef Reiter, uomo geniale e di grande capacità progettuale che ha fatto da consulente a tante aziende per produrre il proprio metodo classico; ma una parte sostanziale e fondamentale del suo *know-how* è quella di scegliere le partite giuste di uve e di vini da portare nel suo processo di spumantizzazione montana. "Noi compriamo sia le uve che i vini: collaboriamo con i nostri fornitori e andiamo a elaborare le uve in una cantina di Ora che ci ospita. Siamo coinvolti dalla vendemmia in tante zone, da Terlano (da cui viene sia il Blanc de Blancs che la Cuvée Marianna) a San Michele Appaino, Colterenzio, Cornaiano, Salorno, specialmente per i vini top di gamma e poi compriamo delle masse che conosciamo molto bene". Ma parliamo della Cuvée Marianna, extra brut dedicato evidentemente alla signora Reiterer: "è un prodotto molto moderno, l'idea è nata in Champagne, visitando Selosse; molti facevano e fanno dei vini fatti in legno un po' estremi e noi ci siamo ispirati. Ovviamente se non hai il vino base giusto, di alta qualità non puoi farlo. Mamma è una sommelier, ha fatto la scuola alberghiera ed è sempre stata una tifosa dell'extra brut moltissimi anni fa, ha un gusto molto lineare, ama prodotti fini e non barocchi anche nella cucina. Il vino è nato a fine anni Ottanta, il primo successo fu una gran medaglia d'oro a Vinitaly nel 1995. È fatto in legno ma la barrique non copre il frutto che volevano assolutamente conservare". E allora facciamo una verticale di questo Extra Brut senza annata: cominciamo con quella sboccata in aprile 2016, "in genere è un blend di tre annate - qualche volta quattro -, e sei-sette vini base, opportunamente assemblati: 80% chardonnay, che fa legno di secondo, terzo e quarto passaggio, e 20% pinot nero; la maturazione dello spumante sui lieviti arriva anche a sessanta mesi". Quindi per ogni sboccatura si va indietro di otto-nove anni in termini di annate. Passiamo a una sboccatura di novembre 2008, vino in una fase straordinaria, di grande emozione gustativa. **E arriva Marianna**, la musa ispiratrice, quasi richiamata dall'atmosfera di suggestione che l'assaggio sta creando. Il vino è sorprendentemente fresco e vitale. Passiamo a una **sboccatura di agosto 2002**!!! Assaggiamo con Marianna che trova la sua scrittura, il suo modo di concepire il vino, molto secco con la struttura che lo consente. Michael apre una **sboccatura gennaio 1996** mentre si manifesta il lato razionale e tecnico della signora Marianna che esclama: "Questo è difficile, vini di fine anni Ottanta e il tappo che difficilmente avrà tenuto", quasi a esorcizzare il momento solenne. Il vino è versato nei calici e l'atmosfera tesa torna a essere rilassata ed emozionale quando esclama: "mamma mia è una bomba", in bocca ancora teso e cremoso, di grande bilanciamento e fascino, dal piglio sensuale e dinamico per un'acidità bella. Si apre lentamente al naso che presenta prima la frutta secca e poi diventa poliedrico, profondo, maturo e vivo al contempo, straordinario. Un calice che resta scolpito nella memoria delle emozioni, perfetto per darsi l'arrivederci.

Oltradige e Bassa Atesina

Rientriamo a Bolzano per una pausa e ci dirigiamo verso sud, lungo la *Strada del vino dell'Alto Adige*, fittamente costellata da vigneti lungo tutto il percorso.

Baron Di Pauli

Raggiungiamo Caldaro, dove siamo in compagnia di **Thomas Scarizuola**, enologo responsabile della cantina **Baron Di Pauli**, che dice: "L'avventura nel vino della famiglia Di Pauli inizia nel 1800, quando fu acquistato il primo maso. I buoni rapporti con l'imperatore d'Austria consentirono di vendere in quella regione tutto il prodotto della vigna. Alla fine della prima guerra mondiale l'Alto Adige fu annesso all'Italia; per la famiglia Di Pauli iniziarono i primi problemi di vendita, così nel 1935 fu creata una cooperativa che nel 1985 passò alla cantina Erste e Neue. Nel 1999 poi il barone Georg Di Pauli stringe un accordo con la Cantina di Caldaro che gli consentirà di produrre ancora vino con il nome della famiglia". Il primo vino di questa nuova era fu l'Arzio, dal maso Arzenhof, poi pian piano sono arrivati gli altri. La vinificazione avviene nella cantina di Caldaro, non possedendone una la famiglia, ma la commercializzazione è riservata a una società a responsabilità limitata di proprietà della Baron Di Pauli. Oggi Di Pauli possiede quindici ettari divisi tra due masi: il già citato Arzenhof, lago di Caldaro, dove si trovano schiava, lagrein, merlot, cabernet sauvignon e franc, i rimanenti cinque ettari si trovano nel maso Höfl unterm Stein a Söll, presso Termeno, dove si trovano i bianchi gewürztraminer, sauvignon e riesling. Questa superficie consente la produzione di circa quarantacinquemila bottiglie date solo dalle migliori uve, le altre sono conferite alla can-

FOTO DI CUCINA E VINI

tina di Caldaro. È dai terreni in declivio esposti a sud del maso Höfl unterm Stein a Söll che deriva l'**Enosi**, un'unione, che in greco si dice *enosi*, di riesling e sauvignon. "La scarsa quantità di uve dei singoli vitigni - ci spiega Scarizuola - non avrebbe consentito la produzione di vini in purezza, quindi si decise di unirli, nacque così, nel 2004, la prima bottiglia di Enosi, in quella annata era presente anche il gewürztraminer". Le viti hanno anche trenta anni e sono poste a un'altitudine media di cinquecento metri, i due vitigni contribuiscono in maniera quasi paritaria alla composizione del vino. Il riesling è pigiato senza essere diraspato ed esegue la sua fermentazione in serbatoi d'acciaio; il sauvignon, dopo una macerazione di dodici ore, fa una parte della sua fermentazione in tonneau. Prima di unirli, i vini maturano sei mesi sulle fecce fini e solo a marzo si effettua la *cuvée*, che sarà poi imbottigliata a metà giugno. Abbiamo avuto modo di fare una verticale degli anni 2014, 2013, 2010 e 2008, e solo quest'ultimo appariva appena più dorato degli altri. La sfortuna ha voluto che nel 2008 fosse presente il Tca, sentore di tappo, peccato, si percepivano già riconoscimenti di idrocarburi dati dalla terziarizzazione delle componenti minerali. Le altre tre annate sono state abbastanza fredde, ed essendo le piante ad altitudini superiori a cinquecento, le vendemmie sono state fatte in leggero ritardo. Nel 2013 le note vegetali tipiche del sauvignon si sono affievolite, mentre nel 2010 si avverte già quel processo di trasformazione olfattiva delle componenti minerali. Il 2014 e il 2010 si somigliano un po', bilanciati ma con una struttura appena in affanno, il 2013 ha senza dubbio molte più carte da potersi giocare, sarà interessante riassaggiarlo tra qualche anno.

FOTO DI CANTINA LAIMBURG

Sopra, Günther Pertoll; sullo sfondo vigneti della cantina Laimburg

Cantina Laimburg

Lasciamo Caldaro verso sud per dirigerci a Laimburg e visitare la struttura pubblica conosciuta come **Podere Provinciale Cantina Laimburg**, dove incontriamo **Günther Pertoll**, direttore reggente che racconta: "L'istituto è stato fondato nel 1962, c'erano cereali e zootecnia, ma anche viticoltura; nel 1975 è stato istituito con legge provinciale il Centro di sperimentazione agraria e forestale Laimburg ampliando l'attività alla frutticoltura e realizzando la cantina interna. Ancora esistono però testimonianze vinicole precedenti, relative agli anni Sessanta, che conserviamo nel nostro archivio enologico". Oggi la Cantina è una vera realtà produttiva che commercializza due linee di vini, quelli del Podere che sono prodotti freschi dell'annata, vinificati principalmente in acciaio inox ma anche in botte grande e poi c'è la selezione Maniero che esce con annate più vecchie, singoli vigneti e di questo fa parte l'Elyond, il Gewürztraminer che andiamo a scoprire : "È un vigneto di tremilacinquecento metri quadrati - spiega Günther - e la sua etichetta esce solo nelle annate importanti, per esempio nella 2014 non è uscito e la massa è andata nella linea Podere. Elyond è il nome della principessa dai capelli dorati tradizionale delle leggende dolomitiche a cui si rifanno i nomi di tutti i vini della selezione Maniero". Iniziamo la nostra visita della struttura che è posta a ridosso del Monte di Mezzo, rilievo che parte da Bolzano Sud e si estende per quarantadue chilometri. Pochi passi dentro la cantina e le pareti costruite vengono sostituite da roccia grezza, porfido per l'esattezza: "Abbiamo scavato dentro la montagna ricavando parte della cantina, la grande sala di degustazione (di un fascino inimmaginabile, *ndr*) e altri ambienti. È stato ricavato scavando con la dinamite". Nella grande sala ci sono decine di postazioni di assaggio dotate di tavoli di

frassino chiaro e sedie sagomate in modo asimmetrico, in metallo e cuoio, tali da favorire il servizio dei vini. Adiacente e sempre in "grotta" c'è l'importante archivio dei vini di cui ci parlava Pertoll: ci sono bottiglie di ogni tipo, tantissimi vini sperimentali con tappo corona, bottiglie di altri territori o di altre aziende altoatesine e poi tutte le produzioni di Laimburg con vini anche degli anni Sessanta. Continuiamo il percorso fino ad arrivare nel tempio del vino, l'ultima piccola suggestiva sala che celebra il nettare di Bacco; tra rappresentazioni artistiche ci sono tavolini particolari per l'ultimo bicchiere a fine visita, ma noi dobbiamo ancora cominciare... "Laimburg è un insediamento molto antico - riprende Günther - e qui abbiamo trovato vinaccioli di duemilaquattrocento anni fa, mentre in Georgia li hanno trovati di cinquemila anni"; tutti i reperti trovati sono conservati in una zona museo del percorso anch'essa ricca di fascino. Il percorso continua nella parte produttiva e arriviamo nell'ineguagliabile barriccaia dove ci sono tutti i rossi e un bianco riserva da uve kerner fatto in tonneau con macerazione di dieci giorni, dopo la svinatura i tonneau sono chiusi e il vino resta un anno ed è particolare, molto tannico e longevo. Insomma, un luogo unico realizzato benissimo con soldi pubblici nel 2003 e ampliato nel 2005, una specie di tempio del vino, una grande opera di ingegneria geologica nel porfido. "L'idea venne dopo la realizzazione della prima barriccaia perché non c'era più spazio in cantina e poi si decise di continuare". Ci accomodiamo nella sala immensa per assaggiare Elyond e Gewürztraminer della linea Podere, alcuni vecchi appena presi nel grande archivio. Cominciamo con un 2015 di 14,5% di alcol, potente ma non esagerato, perfetto da abbinare; passiamo all'Elyond 2013, che manifesta grande finezza, a dispetto dei 15% di alcol e i sei grammi e mezzo di zucchero residuo; è la volta del millesimo 2010, stessa gradazione, potente, articolato, profondo, tutto da scoprire, dalla bocca importante e di grande eleganza per una beva entusiasmante, un vero spettacolo, di raro bilanciamento e progressione. Assaggiamo il 1995 della linea Podere che approccia con toni di frutto appassito interessanti, poi sentori caramellati complessi che diventano protagonisti; e in bocca non delude, accattivante e invitante, è più vivace e largo grazie alla bella dinamica gustativa. Tornando alla vigna dell'Elyond è a Termeno in località Sella, acquisita nel 2003, confina con il noto cru Kolbenhof: "Elyond è meno conosciuto dei Nussbaumer, Kolbenof, Kastelaz ma se la batte alla grande!", esclama soddisfatto Günther Pertoll, orgoglioso dei risultati: "Sono il direttore reggente di tutta la struttura, però mi occupo e mi occuperò principalmente della cantina, di vendite e *marketing*. Sono qui dal 1997 e ho fatto tanta ricerca viticola che ha lasciato un segno indelebile in me. Dovrò dare più visibilità al marchio e alla struttura, renderla più conosciuta anche a tutti gli altoatesini, insomma aprirla". Questo luogo potrebbe essere una sorta di enoteca provinciale dell'Alto Adige che oggi manca, anche se è fuori dalla direttrice della strada del vino, che è al di là del Monte di Mezzo, ma sarebbe certamente una delle più belle e uniche enoteche pubbliche di territorio.

Franz Haas

Direzione sud, dieci minuti e siamo a Montagna, dove risiede una delle prime realtà altoatesine ad avere avuto successo in Italia, **Franz Haas**; qui l'accoglienza è un valore condiviso con tutto il *team* che troviamo a tavola insieme a **Franziskus Haas**, sua moglie **Maria Luisa Manna**, il figlio **Franz junior** e **Andi Punter**, *export manager*. Prima di accomodarci Andi è intento ad aprire molte bottiglie del Manna, il bianco che veniamo a scoprire, dedicato a Maria Luisa, che assaggiamo dal millesimo 1996 al 2014 in una verticale da brivido.

In attesa che la degustazione sia pronta stimoliamo Franz a parlare di viticoltura: "L'Alto Adige è un triangolino felice che riesce sempre a salvarsi; è una zona all'avanguardia nella gestione della vigna perché c'è un controllo continuo, quotidiano. È da lì che parte la qualità media alta, qui le cantine sociali lavorano bene proprio dalla campagna mentre se vai in zone meridionali che dovrebbero fare vini straordinari il tempo medio di lavoro in campagna è decisamente inferiore e la remunerazione del contadino è più bassa che qui, alla pari del prezzo del vino, l'ho sperimentato nei giorni scorsi di vacanze, sono stato in Puglia e ho fatto la verifica sui rosati".

Mentre parliamo stiamo assaggiando Manna 1996, 1999, 2001, 2002, 2003, 2005 e 2006: troviamo il più vecchio in uno stato di grazia, straordinario, profondo, emozionante, minerale, fruttato e speziato, non si smette di assaggiare di mandare giù; il 2001 è simile, ancora vivo e veramente accogliente e invitante, figli entrambi di annate fresche, entrambi da brivido; poi 2005 e 2006 sono eccellenti e parlano la stessa lingua, ancora giovanissimi; 2002 e 2003 sono figli di annate molto calde e sono di stile goloso ed evoluto, meno dinamici.

L'assaggio eccellente scioglie la lingua a Franz che racconta la storia del Manna: "Prima annata 1995, ma tutto nasce qualche anno prima. Luisa e io eravamo fidanzati e andammo a cena durante la settimana in un locale stellato; eravamo soli e bevemmo ben sette bottiglie di vino, sicuramente troppo ma cercavamo il vino perfetto per ogni abbinamento e il sommelier ebbe il tempo di dedicarsi totalmente a noi. Quell'esperienza stimolò in noi il desiderio di realizzare un vino che potesse spo-

Franziskus Haas

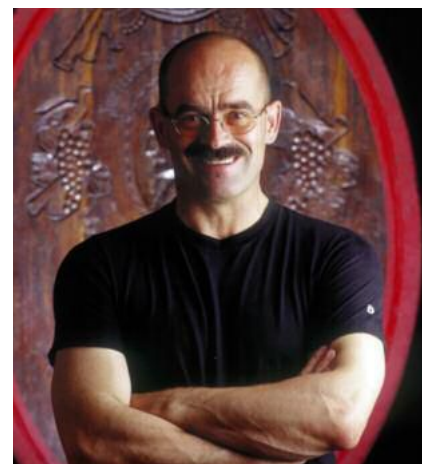



FOTO DI AZIENDA FRANZ HAAS

FOTO DI AZIENDA FRANZ HAAS

FOTO DI AZIENDA FRANZ HAAS

Dall'alto, Franz col figlio Franz junior, Maria Luisa Manna e la figlia Sofia; sotto, vigneti dell'azienda

sare più portate. Il vitigno singolo ovviamente non poteva andare e allora pensammo che un uvaggio, con la sua poliedricità, potesse fare al nostro caso. Cinque-sei anni di sperimentazione e poi secondo il nostro gusto mettemmo insieme riesling renano (50%), chardonnay (20%), gewürztraminer (20%) e sauvignon (10%); il nostro vino davanti al piatto in base ai profumi che salivano dalla pietanza in qualche modo si adattava e sprigionava aromi diversi. All'inizio pensavamo di dover giocare sulla vendemmia, farla un più o meno tardiva su certe uve, ma poi ci siamo accorti che si deve solo cogliere uva perfettamente matura". Riprendiamo l'assaggio, il 2010, vino di sei anni è in una fase eccellente ed è tappato con vite: "Io amo questa tappatura, non ci sono influenze e l'evoluzione è più lenta. Anche sul tappo a vite c'è nuova tecnologia sulla chiusura ermetica che si ottiene con una guarnizione in stagno su cui è depositato un film in un super polimero non dotato dei radicali liberi, normalmente presenti su questi materiali, che ossidano il vino". Resta il fatto che il 1996 con tappo in sughero è un vino fuori dal comune. Il sughero è inerte alle cariche elettriche e non ha radicali liberi... "Quando studiavo, i tappi in sughero erano più longevi perché il problema è all'origine; oggi viene gestita meno bene la materia in campagna, con forzature, mancanza di igiene sia durante la maturazione all'aria aperta che nelle fabbriche e ci si ritrova con tappi che modificano il vino". Perfettamente integri i vini della sequenza più giovane, tutti tappo a vite; merita un commento il 2014, veramente buono e infatti "ci fu tanta acqua in basso fino a cento duecento metri di altitudine, in alta collina molto meglio". Torniamo alla storia del Manna. Nel 2013 Franz non si fece sfuggire la disponibilità in valle Isarco di kerner di qualità che acquistò prontamente, vinificandolo con risultati eccellenti: "Non aveva senso fare un'ulteriore etichetta, ma pensai che quel frutto giallo polposo potesse dare un contributo interessante al Manna, di cui da quell'annata è diventato la quinta gamba". Chardonnay e sauvignon sono fatti in legno piccolo, da nuovo a vecchio di dieci anni, gli altri in acciaio; i vini restano sui lieviti in assolo e poi sono assemblati; "Da quest'anno - riprende Franz - li assemblo *sporchi* facendo molta attenzione perché i vini meno acidi messi a contatto con quelli più acidi fanno alzare i pH rapidamente e diminuisce la protezione naturale; l'*optimum* sarebbe lavorare in uvaggio ma la maturazione è troppo diversa, oggi li assemblo già un mese dopo la vinificazione perché non voglio anticipare la vendemmia di alcune uve per fare uvaggio, perderei troppo". Sempre con i bicchieri davanti e in uno stato di grazia per la bella degustazione riprendiamo a parlare di viticoltura per scoprire importanti novità: "Ho piantato pinot nero per la base spumante a millecento metri di altitudine e arriva a maturazione in ottobre con grandi acidità e risultati sorprendenti. Sto insistendo con altre varietà alle stesse altitudini perché credo ci siano condizioni perfette per avere finezza e freschezza. Certo ho dovuto discutere con le istituzioni perché la denominazione in Alto Adige paradossalmente non prevede queste altitudini, ma sto vincendo la mia battaglia".

Il 1996 intanto continua a irretirci e Franz spiega: "L'invecchiamento non dipende solo dall'acidità, ci sono vini che fanno malolattica e invecchiano meglio di altri che non la fanno. È sempre ed esclusivamente dovuto a una predisposizione del vitigno e a un'armonia di maturazione che a oggi non è dimostrabile e spero che resti tale. Il 1996 è figlio di un'annata fresca, uva raccolta a piena maturazione, bellissima". Oggi Manna conta cinquantamila bottiglie ed è il bianco rappresentativo dell'azienda.

Il nostro viaggio nella storia dei vini dell'Alto Adige per ora si conclude qui, senza voler ipotecare il futuro, ci auguriamo di raccontarvene presto altre, saranno altrettanto interessanti.

FOTO DI AZIENDA FRANZ HAAS

Silvio

Giuliano

Valentino

Sali

VENDEMMIA 2016.

Pronti per una nuova grande avventura.

Strada Corta, 9 - 66100 Chieti Tel. +39 0871 332627
www.tenutaifauri.it info@tenutaifauri.it

La degustazione

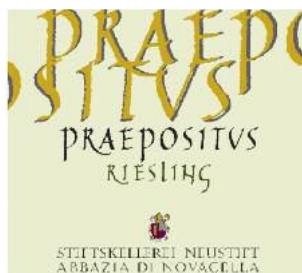
A cura di Francesco D'Agostino, Fabio De Raffaele, Antonio Marcianò, Luciano Nebbia, Antonio Pellegrino, Enrico Pozza

Trovate la degustazione di una bella serie di vini altoatesini in commercio, delle aziende visitate e di molte altre che hanno altrettante storie da raccontare e che per motivi di spazio non potevamo inserire. Trovate però gli assaggi, una solida base di partenza per approfondire la conoscenza con il vino altoatesino proseguendola nel calice e magari andando voi stessi a visitare queste meravigliose realtà.

PRAEPOSITUS RIESLING 2013 ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC
Abbazia di Novacella
13% vol - € 21,00 - bott. prod. 7.000

Invitante, leggibile e complesso, conferma le sue doti anche all'assaggio. Di un bel giallo brillante, approccia con una bella intensità e immediati riconoscimenti di cedro, anche in sciroppo e gelatine, e il frutto tropicale ben chiaro. Banana, mango, ananas, papaia e subito la fresca nota di menta e balsamicità di eucalipto, salvia e rosa che si fondono con il licci e cachi. Note di torrone bianco, pasticceria alla frutta e lampi trasversali di arenaria e pomice. Bilanciato, fresco, di bella verve sapida che in progressione cresce piacevolmente e dà dinamica, per accompagnare a un bel frutto polposo dolce che trova sinergia con la nota vegetale e minerale.

TOR DI LUPO RISERVA 2013 ALTO ADIGE LAGREIN DOC
Andriano
14% vol - € 30,00 - bott. prod. 13.000

Vino strutturato e potente, coinvolgente al naso, più serioso al palato. Rubino violaceo impenetrabile, dolce al naso nel fondere il frutto con toni di pasticceria e minerali coinvolgenti: mora, mirtillo, visciola, prugna, tutte anche in sciroppo e confettura, sfumati da nocciole e mandorle secche e tostate, bignè al cioccolato, incenso, grafite e poi la speziatura di pepe, vaniglia, toni balsamici di menta, liquirizia. Grande morbidezza e spessore in bocca, dalla componente tannica imponente e già ben integrata dalla struttura, freschezza adeguata che sollecita una bella salivazione, per un insieme compatto che riprende le note scure minerali e speziate del naso con una netta componente fruttata e finale di liquirizia e grafite.

CUVÉE MARIANNA EXTRA BRUT ALTO ADIGE DOP
Arunda
13% vol - € 22,50 - bott. prod. 8.000

Elegante e articolato, progressivo e invitante. Giallo pieno con bollicine sottili, molto fine accoglie con fragranze di pasticceria di frolle al burro e di pane fresco che svelano i toni di ginestra e acacia, con sentori di nocciole gentilmente tostate, e il frutto di arancia, mela anche in distillato, pesca, melone, gelso, fragoline di bosco, cenni di albicocca anche disidratata, cedro, mandorla e nocciola in confetto, sfumati da respiri di macchia montana con golosità di torrone bianco. Fresca, sapida, cremosa, molto elegante e bilanciata, di tessitura piena e grande dinamica, la bocca saliva invitando a un nuovo assaggio mentre ripropone gli agrumi anche in gelatine, con le fragranze dolci e una nota minerale tattile di salgemma e selce.

ENOSI 2013 VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
Baron Di Pauli
13,5% vol - € 14,00 - bott. prod. 5.000

Naso giocato sul frutto immediato e leggibile, mentre l'assaggio è ancora molto vibrante. Giallo chiaro, accoglie con gli aromi di ananas in sciroppo e caramelle che dialogano con la nota vegetale di fieno e ortica. Si aggiungono le tostature che sanno di nocciole e mandorle, poi pesca e pera anche in sciroppo, arancia anche in nettare. Molto fresco, sapido, di tessitura agile, al retrolfatto riporta su note di agrumi che virano sul vegetale con finale di frutta secca.

HASELHOF 2015 ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOP
Brigl
13,5% vol - € 8,60 - bott. prod. 10.000

Vino di taglio semplice e immediato, accattivante al naso e un po' serioso in bocca. Calice giallo brillante con riflessi dorati. Al naso il vino è fresco e dolce nei toni di cedro anche in sciroppo e canditi, sfumati da sentori di ortica, melissa e salvia, e ancora melone, pesca, foglia di tè, bergamotto, fico fresco e caramelle di frutta. Bocca molto fresca, di struttura agile, con la nota sapida che cresce in progressione portando il retrolfatto, dopo il frutto iniziale, su agrumi e vegetali.

SERENADE 2012 ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO PASSITO DOC
Caldaro
11,5% vol - € 35,00 (0,375 l)
bott. prod. 4.500

Vino profondo ma mai stucchevole che invita al riassaggio, gran pregio per la tipologia. Di un bel giallo dorato carico, attacca con toni dolci di frutti gialli polposi. Esuberante nei toni di albicocca disidratata e in sciroppo, con ananas, pesca, arancia anche candita, fico fresco, in confettura e sotto spirito, marzapane anche ricoperto di cioccolato bianco, zenzero candito, dattero e un cesto di petali di fiori anche appassiti. L'albicocca ora appare anche in distillato, come la prugna e la mela, poi menta, sandalo, vaniglia e tabacco... L'ingresso è rotondo, dinamico, di dolcezza adeguata senza però essere stucchevole, interminabile in termini di ampiezza aromatica, con il frutto ancora integro e in piena maturazione, per chiudere poi sulle dolcezze delle tostature e delle note mellite.

TABER RISERVA 2013 ALTO ADIGE LAGREIN DOC
Cantina Produttori Bolzano
13,5% vol - € 28,00 - bott. prod. 12.000

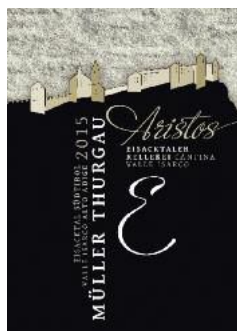
Vino elegante con ampia olfattiva e una gustativa dinamica e di struttura che riesce a coniugare la potenza con una rara bevibilità. Naso fine, dolce e ampio che presenta subito il frutto di

mirtillo, mora, ciliegia, ma anche arancia rossa, pesca (anche in sciroppo), con i frutti neri anche in sciroppo e confettura. E ancora tostature di nocciole e cacao per poi tornare su registri più chiari con spunti floreali di viola e peonia (appassita). Poi spezie, noce moscata, chiodo di garofano, vaniglia, pepe, tamarindo, liquirizia, pasticceria alle nocciole e quindi leggere note balsamiche e minerali di grafite e una punta di ardesia. Bocca fresca, morbida, di tannino importante e integrato, struttura piena ma dinamica. Al retrolfatto tornano tutte le note fruttate con in primo piano le note di arancia, pesca e nuance di liquirizia.

ARISTOS MÜLLER THURGAU 2015 ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC

Cantina Valle Isarco

13% vol - € 13,60 - bott. prod. 12.000

Vino fresco e semplice di beva agile e piacevole. Giallo chiaro luminoso, propone subito note di pera e pesca gialla, poi ananas, banana, toni vegetali di salvia, melissa e basilico. Sentori di zenzero si fondono con quelli di licci e mela, cedro e kumquat. Morbido, agile, di adeguata freschezza e sapidità. Appena in bocca il vino riporta tutte le dolcezze del frutto con l'aggiunta della pasticceria, poi in progressione si alleggerisce e focalizza sulle note vegetali e minerali.

MOSCATO ROSA 2012 ALTO ADIGE DOC

Catel Sallegg

13,5% vol - € 35,10 (0,375 l)
bott prod. 640

Un vino aristocratico, senza tempo, una perla rara, da gustare e godere. Rubino con riflessi granati, è intenso, invitante nel fondere un bouquet di fiori cha sanno di rosa, peonia, viola e gelsomino con un frutto articolato che ricorda amarena in sciroppo, fichi freschi e secchi, arancia rossa e chinotto, mora in sciroppo e confettura, mirto, percorsi da respiri di chiodi di garofano mentre la componente dolce diventa golosa nei toni di amaretto, crostate alle confetture scure, torte al cacao con sfumature di tabacco da pipa, frutta secca tostata, pralinata e in confetto, liquirizia, grafite... Bocca fresca, dolce, di tannino setoso, morbida, elegante e di bella dinamica tesa, densa di frutto speziato con sviluppi sotto spirito. Sollecita un nuovo assaggio.

VOM LHEN 2015 ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC

Castelfeder

14,5% - € 14,00 - bott. prod. 35.000

Vino dal naso deciso e loquace, che in bocca manifesta ancora una certa irruenza. Di colore giallo brillante, ha naso intenso che sa di rosa e tiglio, con forti aromi di agrumi canditi e fico sotto spirito. Poi ananas e banana maturi, sentori di malto, pasticceria da forno (savarin) e cera d'api. Bocca leggera, molto fresca, abbastanza morbida, per un insieme non ancora fuso che nel finale lascia sale e alcol in evidenza.

CORNELL ATISIS 2014 ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC

Colterenzio

14% vol - € 21,90 - bott. prod. 7.100

Un vino esuberante, che in bocca manifesta ancora la sua vivacità giovanile. Giallo luminoso, ha naso intenso di rosa, licci e pera. I toni floreali riportano a gelsomino e glicine, poi è la volta del fiore di sambuco. Il comparto fruttato offre cedro, anche candito, pesca, kumquat, banana, arancia, mango, ananas, fino alla dolcezza di frutta sciroppata. L'assaggio è molto fresco, dinamico, sapido, non ancora perfettamente integrato dalla bella tessitura. Le dolcezze del frutto polposo, passano a quelle sotto spirito sempre con decisi toni floreali e con una scorza candita che diventa protagonista.

GRAUN 2015 ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU DOC

Cortaccia

13% vol - € 14,00 - bott. prod. 15.000

Vino di bella struttura, invitante sia al naso che alla gustativa, decisamente completo ed elegante. Si presenta di un bel giallo chiaro luminoso. Al naso è fine e fresco nei sentori floreali e vegetali di rosa bianca, mughetto, salvia, timo, melissa e menta. Poi si fa strada il frutto di cedro, limone, pompelmo, mandorla, nocciola, pesca, mela, pera, susina, ananas, banana poco matura e mango. Il tutto è avvolto in nuance minerali di gesso. La bocca è fresca, sapida, di buon bilanciamento e di bell'equilibrio, di buona tessitura con gentile grassezza. Il retrolfatto coincide con i sentori della via diretta mettendo in evidenza i toni fruttati con un bel finale vegetale e minerale.

TENUTA KRISTAN RISERVA 2012 ALTO ADIGE LAGREIN GRIES DOC

Egger-Ramer

13,5% vol - € 25,00 - bott. prod. 8.000

Rubino con decisi riflessi violacei, si presenta subito tostato dolce di nocciole, cacao e crosta di pane, pasticceria da forno al cioccolato, sfumati da sentori di macchia montana con erbe appena tagliate, mentre si rivela il frutto che propone confetture di more, mirtilli e anche freschi, prugna fresca e disidratata, poi la speziatura di pepe, liquirizia, ginepro, chiodi di garofano; lentamente diventa più leggiadro nei toni di rosa appassita con cenni di chinotto che si confrontano con ardesia e grafite. Bocca sontuosa, bilanciatissima, di struttura compatta e dinamica, imponente e di beva veramente invitante grazie anche al tannino potente e vellutato; e il palato ne gode ritrovando tutto il bouquet mentre spicca succosa la nota di arancia.

LEUCHTENBURG 2015 ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO DOC

Erste + Neue

13% vol - € 9,50 - bott. prod. 60.000

Vino di raro bilanciamento, loquace, disponibile invitante, agile e di beva non comune. Di un bel colore rubino porpora trasparente e luminoso, al naso è invitante e accogliente di peonia, gladiolo e rosa che si sposano con netti sentori di chiodi di garofano mente il frutto di fragolina, mirtilli, mora, amarena, mela e melagrana è per-

corso da toni di inchiostro, nuance di grafite, cenni di nocciola, mandorla fresca. La bocca è bilanciatissima, morbida, fresca, dal tannino vellutato leggera e continua per un insieme invitante, avvolgente, che vuole il secondo assaggio; il retrolfatto gode dell'equilibrio arrivando anche a belle note di arancia rossa con finale sapido su liquirizia e carruba.

ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING DOC 2013
Falkenstein

13% vol - € 17,50 - bott. prod. 50.000

Vino importante, di ritmo eccellente e gran potenziale. Giallo pieno con riflessi dorati, al naso è fine, fresco e dolce

nei toni di limone di Amalfi che si fondono col tropicale di ananas, mango, papaia e kiwi per sviluppare toni vivaci di cedro e bergamotto, tutto percorso da respiri balsamici di macchia montana. E ancora aromi di uva spina, con spunti minerali di arenaria e grafite e delicate tostature di nocciole. Bocca molto fresca, sapida, bilanciata di grande progressione, dinamica, ritmata ed elegante, dalla capacità di sollecitare tutta la bocca; riprende lo spartito del naso con il frutto balsamico, per una dotazione vegetale mentolata, e tanti minerali, di grande persistenza.

TRATTMANN MAZON RISERVA 2013 ALTO ADIGE PINOT NERO DOC
Girlan

14% vol - € 27,30 - bott. prod. 18.000

Vino di bella e grande struttura con apertura olfattiva incentrata su note scure e tostate ma che sa

aprirsi a momenti più piacevoli e invitanti. Di colore rosso rubino intenso, al naso presenta subito toni tostati di crosta di pane e nocciole, poi si schiarisce su aromi di amarena (anche sotto spirito), arancia, prugna disidratata, mirtillo, granatina, fragola, chinotto, uva passa e fico (anche secco). Ancora sentori di liquirizia, anice, cacao, grafite, pasticceria alla gianduia, pan di Spagna al cacao, tabacco e belle nuance mentolate. La bocca è fresca, morbida, di buona tessitura, un po' compatta, con tannino imponente e molto integrato, giovane. Il retrolfatto segue i riconoscimenti della via diretta con finale di liquirizia e grafite.

MANNA 2014 VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
Franz Haas

13% vol - € 20,00 - bott. prod. 80.000

Si fa apprezzare fin da subito questo vino per lo spettro aromatico accattivante e una bocca ben equilibrata e di lunga beva. Giallo con

sfumature dorate, si presenta fresco su note dolci e tostate e un lieve sottofondo minerale; si presentano man mano biancospino, acacia, mughetto, poi pera, mela, percezioni agrumate dolci anche in caramella, ananas, uva spina, salvia, melissa e timo, tutto su chiari toni di argilla per un racconto aromatico ben leggibile, nitido, continuo e interessante. La bocca non delude ma prosegue la piacevole armonia con sapida freschezza, corpo adeguato, buon equilibrio tra le varie componenti e una spalla acida importante che dona bevibilità riportando tutto lo spettro della via diretta in modo perfettamente coerente.

COSMAS 2015 ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC
Kornell

13% vol - € 14,00 - bott. prod. 20.000

Vino giovane che richiede ancora bottiglia. Giallo chiaro molto brillante, ha un approccio gradevole vegetale di salvia col frutto di cedro; si aggiungono poi arancia, melissa, e sfumature di ortica mentre si sviluppa lo slancio fruttato che prosegue con pera, mela, pesca, ananas, uva spina, gelso e susina. Fresco, sapido di tessitura leggera e continua, subito sollecita il frutto intenso sul palato, poi tende ad assottigliarsi e si vedono crescere le note vegetali e quelle di cedro.

ALTO ADIGE LAGREIN DOC 2015
Larcherhof

13% vol - € 9,50 - bott. prod. 23.000

Vino di bel carattere, fresco e di beva invitante, di frutto spiccato. Rubino violaceo intenso e luminoso, al naso è deciso di frutto, fiori con sfumature minerali: riconosciamo rosa, viola, mirtilli e

more anche in sciroppo, gelso nero, prugna, visciola, amarena, percorsi da toni di grafite, pietra focaia e inchiostro mentre si avverte radice di liquirizia, nuance di chiodi di garofano e sfumature vegetali. Bocca fresca di bella tensione tannica, morbida, ben integrata, invitante un nuovo assaggio. Il palato è ricco di frutto con la bella componente di grafite e pietra focaia e decise note di radice di liquirizia per un insieme di buona persistenza.

RISERVA ELYÒND 2013 ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC
Laimburg

13,5% vol - € 15,00 - bott. prod. 4.500

Vino che coniuga leggiadria e grande beva. Di colore giallo chiaro, ha naso intenso e invitante di fiori, frutta e vegetali. Si alternano pera Williams, rosa, mughetto, glicine, fiore di sambuco, licci, kumquat, mandarino, pesca e uva spina, sfu-

mati da aromi di salvia, melissa, lavanda e felce; in progressione rivela fico fresco, malva, nocciola e miele, percorsi da note minerali di gesso. Bocca fresca, sapida, di bella morbidezza, bilanciata e di grande bevibilità, con ritorni polposi di frutta e sentori vegetali.

ABTEI MURI RISERVA 2014 ALTO ADIGE LAGREIN DOC
Muri Gries

13,5% vol - € 27,00 - bott. prod. 50.000

Vino che sarà disponibile alla vendita da fine anno, ma già adesso è complesso, di buona struttura e di grande godi-

bilità. Alla vista è di un bel rosso rubino violaceo impenetrabile e al naso risulta intenso ed elegante, di bella fusione tra il frutto, la macchia montana e la pasticceria (sbrisolona). Tra la frutta riconosciamo mora (fresca e in confettura), mirtillo, visciola, prugna e poi mirto, pepe, ginepro, inchiostro, liquirizia (tronchetti), noce moscata con nuance minerali di grafite e balsamiche di menta ed eucalipto. Non mancano le note floreali di viola e di rosa leggermente appassita. La bocca è molto fresca, vivace, dinamica, morbida con tannini importanti anche se in via di integrazione, bel corpo e retrolfatto denso di frutto, di liquirizia e grafite.

SIRMIAN 2015 ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC
Nals Margreid

13,5% vol - € 19,00 - bott. prod. 45.000

Vino di stile coinvolgente, loquace ed elegante, vibrante in bocca. Giallo con nuance dorate, è fine al naso nel fondere florea-

corso da toni di inchiostro, nuance di grafite, cenni di nocciola, mandorla fresca. La

bocca è bilanciatissima, morbida, fresca, dal tannino vellutato leggera e continua per un insieme invitante, avvolgente, che vuole il secondo assaggio; il retrolfatto gode dell'equilibrio arrivando anche a belle note di arancia rossa con finale sapido su liquirizia e carruba.

ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING DOC 2013
Falkenstein
13% vol - € 17,50 - bott. prod. 50.000
Vino importante, di ritmo eccellente e gran potenziale. Giallo pieno con riflessi dorati, al naso è fine, fresco e dolce nei toni di limone di Amalfi che si fondono col tropicale di ananas, mango, papaia e kiwi per sviluppare toni vivaci di cedro e bergamotto, tutto percorso da respiri balsamici

di macchia montana. E ancora aromi di uva spina, con spunti minerali di arenaria e grafite e delicate tostature di nocciole. Bocca molto fresca, sapida, bilanciata di grande progressione, dinamica, ritmata ed elegante, dalla capacità di sollecitare tutta la bocca; riprende lo spartito del naso con il frutto balsamico, per una dotazione vegetale mentolata, e tanti minerali, di grande persistenza.

TRATTMANN MAZON RISERVA 2013 ALTO ADIGE PINOT NERO DOC
Girlan
14% vol - € 27,30 - bott. prod. 18.000
Vino di bella e grande struttura con apertura olfattiva incentrata su note scure e tostate ma che sa aprirsi a momenti più piacevoli e invitanti. Di colore rosso rubino intenso, al naso presenta subito toni tostati di crosta di pane e nocciole, poi si schiarisce su aromi di amarena (anche sotto spirito),

arancia, prugna disidratata, mirtillo, granatina, fragola, chinotto, uva passa e fico (anche secco). Ancora sentori di liquirizia, anice, cacao, grafite, pasticceria alla gianduia, pan di Spagna al cacao, tabacco e belle nuance mentolate. La bocca è fresca, morbida, di buona tessitura, un po' compatta, con tannino imponente e molto integrato, giovane. Il retrolfatto segue i riconoscimenti della via diretta con finale di liquirizia e grafite.

MANNA 2014 VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
Franz Haas
13% vol - € 20,00 - bott. prod. 80.000
Si fa apprezzare fin da subito questo vino per lo spettro aromatico accattivante e una bocca ben equilibrata e di lunga beva. Giallo con sfumature dorate, si presenta fresco su note dolci e tostate e un lieve sottofondo minerale; si presentano man mano biancospino, acacia, mughetto, poi pera, mela, percezioni agrumate dolci anche in caramella, ananas, uva spina, salvia, melissa e timo, tutto su chiari

toni di argilla per un racconto aromatico ben leggibile, nitido, continuo e interessante. La bocca non delude ma prosegue la piacevole armonia con sapida freschezza, corpo adeguato, buon equilibrio tra le varie componenti e una spalla acida importante che dona bevibilità riportando tutto lo spettro della via diretta in modo perfettamente coerente.

COSMAS 2015 ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC
Kornell
13% vol - € 14,00 - bott. prod. 20.000
Vino giovane che richiede ancora bottiglia. Giallo chiaro molto brillante, ha un approccio gradevole vegetale di salvia col frutto di cedro; si aggiungono poi arancia, melissa, e sfumature di ortica mentre si

sviluppa lo slancio fruttato che prosegue con pera, mela, pesca, ananas, uva spina, gelso e susina. Fresco, sapido di tessitura leggera e continua, subito sollecita il frutto intenso sul palato, poi tende ad assottigliarsi e si vedono crescere le note vegetali e quelle di cedro.

ALTO ADIGE LAGREIN DOC 2015
Larcherhof
13% vol - € 9,50 - bott. prod. 23.000
Vino di bel carattere, fresco e di beva invitante, di frutto spiccato. Rubino violaceo intenso e luminoso, al naso è deciso di frutto, fiori con sfumature minerali: riconosciamo rosa, viola, mirtilli e more anche in sciroppo, gelso nero, prugna, visciola, amarena, percorsi da toni di grafite, pietra focaia e inchiostro mentre si avverte radice di liquirizia, nuance di chiodi di garofano e sfumature vegetali. Bocca fresca di bella tensione tannica, morbida, ben integrata, invi-

tante un nuovo assaggio. Il palato è ricco di frutto con la bella componente di grafite e pietra focaia e decise note di radice di liquirizia per un insieme di buona persistenza.

RISERVA ELYÒND 2013 ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC
Laimburg
13,5% vol - € 15,00 - bott. prod. 4.500
Vino che coniuga leggiadria e grande beva. Di colore giallo chiaro, ha naso intenso e invitante di fiori, frutta e vegetali. Si alternano pera Williams, rosa, mughetto, glicine, fiore di sambuco, licci, kumquat, mandarino, pesca e uva spina, sfumati da aromi di salvia, melissa, lavanda e felce; in progressione rivela fico fresco, malva, nocciola e miele, percorsi da note minerali di gesso. Bocca fresca, sapida, di bella morbidezza, bilanciata e di grande bevibilità, con ritorni polposi di frutta e sentori vegetali.

ABTEI MURI RISERVA 2014 ALTO ADIGE LAGREIN DOC

Muri Gries
13,5% vol - € 27,00 - bott. prod. 50.000
Vino che sarà disponibile alla vendita da fine anno, ma già adesso è complesso, di buona struttura e di grande godibilità. Alla vista è di un bel rosso rubino violaceo impenetrabile e al naso risulta intenso ed elegante, di bella fusione tra il frutto, la macchia montana e la pasticceria (sbrisolona). Tra la frutta riconosciamo mora (fresca e in confettura), mirtillo, visciola, prugna e poi mirto, pepe, ginepro, inchiostro, liquirizia (tronchetti), noce moscata con nuance minerali di grafite e balsamiche di menta ed eucalipto. Non mancano le note floreali di viola e di rosa leggermente appassita. La bocca è molto fresca, vivace, dinamica, morbida con tannini importanti anche se in via di integra-

zione, bel corpo e retrolfatto denso di frutto, di liquirizia e grafite.

golose dell'olfattiva. Rubino di buona intensità con unghia scarica. All'olfattiva è morbido nei sentori di mora, mirtillo e tostature anche di caffè, poi ciliegia, amarena (anche in sciroppo e sotto spirito), con note vegetali di macchia montana e ancora tamarindo, arancia (anche candita e ricoperta di cioccolata). Infine sentori di nocciola, cioccolato, liquirizia e una punta di ardesia e grafite. Bocca calda, morbida, dal tannino imponente ma integrato e nota acida appena adeguata. Retrolfatto fruttato più maturo (quasi marmellata e frutta sotto spirito), torna la nota vegetale con finale di liquirizia, ardesia e grafite.

TERLANER CLASSICO 2015 ALTO ADIGE DOC
Terlano

13,5% vol - € 13,50 - bott. prod. 220.000

Vino dal naso accattivante, in bocca gioca le sue carte sull'agilità. Veste il calice con un colore giallo brillante; ha naso fresco e intenso che sa di cedro, salvia, timo, melissa, felce, arancia, mandarino, pompelmo, addolciti da sentori di pan di Spagna con bagna alcolica e glassa, poi nocciola, mandorla, gelso bianco, pera, mela, uva spina e note fungine. Bocca fresca, sapida, morbida, di tessitura media che nel finale vede prevalere lievemente la sapidità insieme alla componente calorica. Retrolfatto incentrato su frutti gialli, pomi mediterranei e finale di vegetali e salgemma.

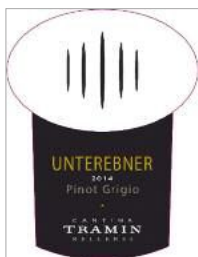
LINTICLARUS RISERVA 2013 ALTO ADIGE CHARDONNAY
Tiefenbrunner

14% vol - € 27,00 - bott. prod. 5.600

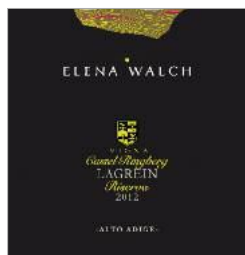
Vino importante che richiede affinamento in bottiglia per raccontarsi in maniera adeguata. Giallo luminoso con riflessi dorati ha naso incentrato inizialmente su toni fumé, tostature di mandorle e nocciole, note di pietra focaia, salgemma e pasticceria da forno alla vaniglia. Poi lentamente si apre al frutto di cedro e arancia anche in gelatine, ananas, banana, zenzero, pera, mela, pesca, si allarga a note di arachidi, dolcezze di zuppa inglese, poi fieno, lavanda e macchia mediterranea, con note speziate di noce moscata. Bocca fresca, potente, morbida, di grande supporto salino, caratterizzata da una progressione calorica importante abbastanza integrata. Il retrolfatto ripropone inizialmente il frutto, poi le tostature, frutto sotto spirito (fico bianco) e finale di salgemma e pietra focaia.

UNTEREBNER 2014 ALTO ADIGE PINOT GRIGIO
Tramin

13,5% vol - € 21,00 - bott. prod. 22.000

Pinot grigio molto interessante, ampio e profondo, dalla bocca che dichiara potenziale e vuole vetro. Di un bel giallo luminoso, al naso si presenta immediatamente nei toni di pesca, susina, nespola, pera anche in nettare, arancia, mandarancio, gelso, fico, kumquat, albicocca e banana percorsi da sentori di melissa con aromi di limone di Amalfi in fiore e foglia, da toni dolci e delicati di nocciole tostata, con sentori golosi di delizia al limone. Bocca fresca e sapida, dinamica, di tessitura media e bella potenza calorica, per un insieme elegante e bilanciato ma non ancora totalmente fuso, che al retrolfatto riprende deciso il frutto vivace del naso presentando una tostatura appena più decisa, con finale salino e minerale e cenni fumé.

CASTEL RINGBERG RISERVA 2012 ALTO ADIGE LAGREIN DOC
Elena Walch

13,5% vol - € 32.00 - bott. prod. 9.000

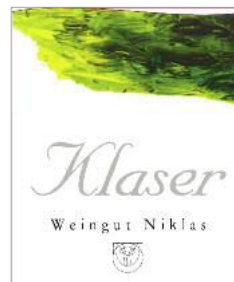
Lagrein con note ben fuse e vitali, struttura importante e dinamica per un complesso piacevole e invitante. Rubino violaceo impenetrabile risulta al naso un po' timido e colpisce per una piacevole nota di arancia rossa e poi si apre su toni floreali di rosa, viola, peonia che dialogano con sentori fruttati croccanti di mirtillo, mora, visciola, fico il tutto fuso con la tostatura di nocciole e nuance de pan di Spagna al cacao. Poi note mentolate e speziate, anice, inchiostro, noce moscata, pepe, chiodi di garofano e ancora pasticceria alle nocciole (biscotti), grafite e liquirizia. Bocca fresca ma meno compatta. Tannino che si avverte ma già ben fuso, struttura adeguata e molto dinamica, è piacevole nei ritorni olfattivi coerenti con la via diretta e con in evidenza liquirizia e grafite.

ARTYO 2015 ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC
Weger

13,5% vol - € 13,00 - bott. prod. 6.500

Vino riconoscibile di taglio dolce al naso, un po' spigoloso in bocca. Mostra un colore giallo paglierino pieno; ha naso fresco e dolce che sa di rosa leggermente appassita, gelsomino, fiore di limone, pesca, pera, mela, arancia, mandarino, ortica, infuso di malva e camomilla, ananas anche in sciroppo, con note di caramelle. Bocca molto fresca, sapida, di tessitura leggera, caratterizzata da una sinergia acido-sapida importante che sviluppa un retrolfatto incentrato sul frutto del naso in veste più croccante e chiude con vegetali e agrumi.

KLASER RISERVA 2013 ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOP
Weingut Niklas

13,5% vol - € 15,00 - bott. prod. 4.000

Naso invitante e articolato, in bocca è ancora molto giovane. Un bel giallo con riflessi dorati, attacca con note dolci di cedro e ananas e tostature che ricordano la torta diplomatica e il babà. Pera, pesca bianca, mela, zenzero candito, nespola e kiwi sembrano esaurire il comparto fruttato. Tornano le tostature di frutta secca come nocciole e mandorle anche pralinate, ma ancora melone con sfumature di pepe bianco e pomice. Molto fresco, morbido, di tessitura leggera e continua, propone in primo piano cedro e arancia, intensa la nota minerale e vegetale, con la presenza costante delle tostature di frutta secca.

PUNGLL 2015 ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC
Peter Zemmer

13,5% vol - € 9,50 - bott. prod. 20.000

Vino fresco e piacevole con una sapidità spiccata che dona bevibilità. Color giallo luminoso nel calice, al primo impatto esprime un naso vegetale di salvia e ortica che lentamente lascia spazio a note fruttate di cedro, pompelmo, arancia, mela, pesca e albicocca che si lasciano apprezzare in modo chiaro e netto su un sottofondo di erbe aromatiche, con ricordi di melissa, timo e mirto bianco. La bocca anch'essa fresca e di medio corpo per una sapidità importante, riporta nelle sensazioni finali note di salgemma unite a un frutto più fresco della via diretta che ravviva l'assaggio.

Tenuta Moreno
charme eco-friendly nell'Alto Salento

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI TENUTA MORENO

DIMORE CON GUSTO

DI **VALENTINA VENTURATO**

Un'oasi di **benessere**, tra **incanto** e **serenità**, coccolati dal **paesaggio**, dalla **natura**, dall'**accoglienza pugliese**

Stretta e lunga tra due mari, la Puglia è una regione sterminata in ogni suo aspetto. Lo è geograficamente parlando, il viaggio che collega anche solo le sue due estremità non è mai breve. È sterminata perché racchiude in sé luoghi talmente diversi tra loro che è quasi difficile pensare che appartengano a una regione sola. E poi lo è enogastronomicamente parlando, poche altre regioni come la Puglia offrono un paniere tanto vasto in cui trovano spazio tra le eccellenze vini, carne, ovviamente pesce e ancora frutta e verdura. Certo c'è da dire che negli ultimi quindici anni questa regione del nostro meridione sta vivendo un meritatissimo stato di grazia, in particolare la sua appendice più a sud, il Salento. Terrà di mare, di sole e di vento, il Salento è diventata meta turistica indiscussa per chi vuole godersi il mare, quello vero fatto di acqua cristallina, di sabbia bianca ma anche di scogli e di rocce.

Tenuta Moreno, dove la natura è protagonista

Ed è proprio al nord del Salento, esattamente a Mesagne in provincia di Brindisi, che si trova Tenuta Moreno.

Appena lasciata la S.S.7 che collega il tratto autostradale al traffico urbano, insieme alle indicazioni per Brindisi e Ostuni, compaiono anche quelle per Tenuta Moreno. Dopo una manciata di chilometri, abbandonata la strada statale, ci si immerge in un'atmosfera incantata. L'estate si fa sentire in tutta la sua potenza, l'asfalto lascia il posto a una terra arsa e argillosa, il caldo ha cambiato i colori della natura e gli unici a resistere sono loro, gli olivi pugliesi, verdi e rigogliosi sui loro tronchi ampi. Ed è seguendo un filare di olivi e il canto delle cicale che si arriva a Tenuta Moreno. Un casale del Settecento di seicento metri quadrati, un'antica masseria, tipica pugliese, in cui un'attenta e lunga ristrutturazione ne ha cambiato la forma ma non la sostanza. Perché qui oggi come allora è la natura la vera protagonista; lo era quando ad animare questo posto erano i contadini e gli allevatori e lo è oggi perché chi sceglie di trascorre un soggiorno a Tenuta Moreno si appresta a vivere un'esperienza unica nel suo genere in cui il vero "lusso" risiede nella possibilità di godere del paesaggio circostante, sempre, in ogni momento della giornata. Appena dopo l'ingresso principale, a rapire lo sguardo è la struttura centrale, grande, imponente cuore pulsante di questo luogo. Parliamo ovviamente della tenuta che si compone di ottantasei camere divise tra *suite superior* e *confort*, due piscine, una spa, un bar, una sala relax, un centro congressi composto da cinque sale e due ristoranti.

E poi tutto intorno la natura declinata nelle sue diverse espressioni, come l'oliveto che ne circonda il perimetro, l'orto biodinamico, un grande campo di fichi (il più ampio della Puglia, che ne raccoglie circa cinquanta varietà diverse) e a una decina di chilometri di distanza la bellissima riserva naturale di Torre Guaceto. "In realtà Tenuta Moreno avrebbe dovuto aprire i battenti tra la primavera e l'estate del 1990 - racconta **Pierangelo Argentieri**, direttore della struttura-, l'idea era di avviare l'apertura in concomitanza con i mondiali di calcio Italia Novanta, appunto. Ma non fu possibile e così, di anni ne passarono altri dieci fino a quando arrivò il 2002 e le porte di Tenuta Moreno si aprirono agli ospiti. Ricordo perfettamente quel periodo. Ero giovane e preoccupato per l'importate incarico che mi fu affidato, avevo poco più di venti anni e mi trovavo a dirigere una

In apertura, veduta notturna della piscina roccia; sopra, *stone massage;* sotto, la zona gazebo e laghetto

Sopra, la sala eventi e la *junior suite*; sullo sfondo, la piscina grande estiva

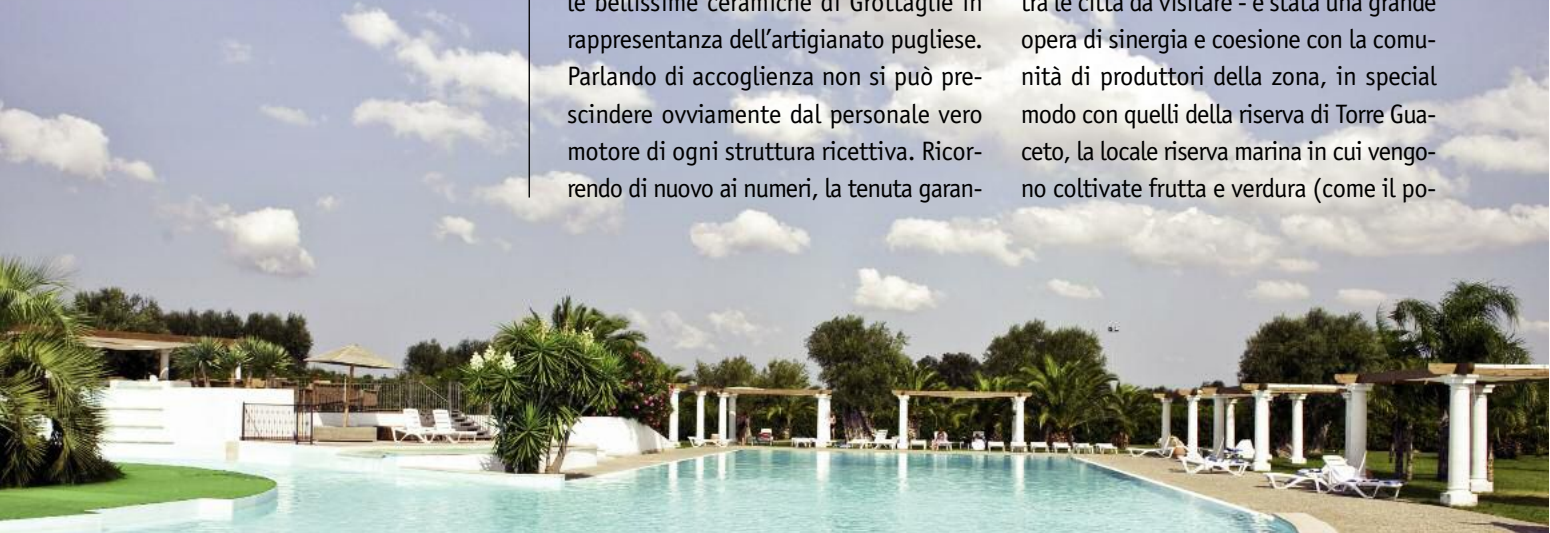
struttura alberghiera di grandi dimensioni al suo *start up*. Un lancio nel vuoto".
In realtà, il debutto fu tutt'altro che infausto, perché il neo direttore riuscì a chiudere un contratto "vuoto/pieno" con un *tour operator* israeliano che cercava una struttura per organizzare la pasqua e il capodanno ebraici. Un bel banco di prova che permise alla masseria di fare un rodaggio repentino e di avviare l'attività ingranando la quinta. E se è vero che sono i numeri che spesso esprimono al meglio le dimensioni di un successo, quelli del primo anno di vita di Tenuta Moreno parlano chiaro: il 2002 è stato chiuso con trentatremila presenze.

La struttura e l'accoglienza

Tenuta Moreno, dicevamo, ha al suo interno ottantasei camere, tutte *suite* ampie e comode che si dividono tra *superior* e *confort*. L'obiettivo principale del progetto di accoglienza è quello di far sentire l'ospite a suo agio in ogni angolo della struttura, *in primis* le stanze dove alloggerà che sono tutte dotate di un piccolo ma grazioso spazio esterno, ampi letti matrimoniali *extra size*, docce con cromo terapia e la disponibilità di interagire con la *reception* in ogni momento per qualunque esigenza. Uno stile elegante, sobrio e garbato caratterizza tutti gli spazi, dalle stanze alla *hall* così come pure i ristoranti e il centro benessere. I toni tenui del marrone chiaro, del bianco e dell'ocra si ritrovano nei tessuti e anche nelle bellissime ceramiche di Grottaglie in rappresentanza dell'artigianato pugliese. Parlando di accoglienza non si può prescindere ovviamente dal personale vero motore di ogni struttura ricettiva. Ricorrendo di nuovo ai numeri, la tenuta garantisce l'occupazione a ottantotto persone, dettaglio tutt'altro che secondario se messo in relazione agli altissimi standard di accoglienza e professionalità che si notano sin dalla registrazione nell'arrivo. "Per me la selezione del personale e la fidelizzazione con la squadra che ogni giorno anima la tenuta, sono aspetti fondamentali - spiega il direttore -, lavorare in una struttura del genere è certamente un'occasione professionale che offre grandi stimoli ma anche la possibilità di godere di un posto unico nel suo genere. Ma è pur vero - continua - che stiamo parlando di un lavoro impegnativo ed è per questo che cerco di rispondere a tutte le esigenze dei miei dipendenti". A disposizione di tutto il personale c'è infatti la figura di uno psicologo, che offre sostegno e supporto per rendere il più sereni possibile i rapporti interpersonali tra i vari dipendenti. Del resto lavorare bene e in un ambiente sano rappresenta una garanzia sicura di professionalità soprattutto quando si è a stretto contatto con il pubblico.

Il territorio e lo stile "green"

L'obiettivo principale prefissato all'apertura, e ampiamente raggiunto, era quello di far diventare Tenuta Moreno il posto di riferimento dell'Alto Salento. Ciò che ne ha reso possibile il raggiungimento - unitamente a un'analisi attenta dei flussi turistici verso il Sud Italia che solo dal 2008 hanno iniziato a includere Lecce e Ostuni tra le città da visitare - è stata una grande opera di sinergia e coesione con la comunità di produttori della zona, in special modo con quelli della riserva di Torre Guaceto, la locale riserva marina in cui vengono coltivate frutta e verdura (come il po-

modoro fiaschetto) poi utilizzate nella cucina della tenuta. Dunque, il merito di questo modo alternativo di fare e creare turismo, risiede proprio nella volontà di coinvolgere in un unico progetto tutto il territorio, quello dell'Alto Salento appunto, e non la sola struttura. Gli ospiti che decidono di soggiornarvi possono scegliere di godere di ogni suo spazio dalla piscina all'ombra degli olivi, alla spa con vasca idromassaggio o perché no, farsi un giro nell'orto biodinamico per raccoglierne i frutti. Insomma, da Tenuta Moreno si potrebbe non uscire mai se non nel momento di fare il *check out*. Ma di contro, si può scegliere di esplorarne il territorio circostante e affidarsi alle indicazioni che prontamente verranno fornite dalla *reception*. E allora sarà bellissimo scoprire il barocco leccese che caratterizza il centro storico di Mesagne, ma anche la natura incontaminata della riserva marina oppure Locorotondo, annoverato tra i più bei borghi d'Italia.

La proposta gastronomica

C'è un luogo comune che Tenuta Moreno contribuisce a sfatare, quello che la proposta gastronomica offerta nei ristoranti degli alberghi non è mai il linea con gli standard generali della struttura.

A Tenuta Moreno l'eccellenza è un *continuum* imprescindibile che trova la sua massima espressione anche in cucina grazie alle creazioni dello chef **Vincenzo Elia**. E se è vero che per testare le abilità di uno chef è necessario provare il menu alla carta, meglio ancora se a cena, è pur vero che il *buffet* della colazione rappresenta una valida anticipazione di tutto il buono che sarà possibile degustare la sera. Immancabili la frutta e la verdura provenienti dall'orto biodinamico, completano l'offerta della mattina dolci e torte realizzati in casa utilizzando esclusivamente le uova delle cinquanta galline del pollaio della tenuta. A disposizione degli ospiti più golosi, una vasta selezione di salumi e formaggi freschi locali e di pani appena sfornati. Continuando ad affrontare il concetto della territorialità anche in relazione al cibo, definire a chilometro zero la cucina della tenuta è quasi un eufemismo. Basti pensare che alcune delle farine utilizzate nella realizzazione di pane, pasta e dolci sono quelle proveniente dai dieci ettari di terra coltivata a grano di antiche varietà come senatore Cappelli o il saragolla. Il pesce utilizzato è tutto provenienti dai due mari che bagnano la regione, si ricorre al mercato estero solo per il mollame (polpi, seppie, ecc.) attingendo dal mercato del pesce del nord della Tunisia nel quale si reca direttamente lo chef per scegliere i prodotti migliori.

Ma come dicevamo, è la sera che lo chef Elia riesce a esprimersi al meglio e lo fa utilizzando materie prime di ottima qualità tutte locali, *in primis* il pesce. Il consiglio è quello di affidarsi a lui e attendere l'arrivo delle oltre sette portate di antipasti. Da provare i gamberi di Gallipoli su crostone di pane e cicoria selvatica, ma anche i ravioli di pesce con cozze, gamberetti e pomodoro fiaschetto. Immancabile una selezione di crudi con ricci e fasolari. Ben realizzata anche la zuppa di pesce cotta direttamente nel barattolo, portata al tavolo ancora sigillata e incandescente per mantenere intatti gusto e profumo.

A rendere ancora più suggestiva l'esperienza gastronomica, è l'aranceto che circonda la sala ristorante, all'aperto, sotto le stelle.

Tenuta Moreno Masseria & Spa
Contrada Moreno - 72023 Mesagne (Br)
Tel. 0831.774960 - Fax 0831.721487
www.tenutamoreno.it
info@tenutamoreno.it

Sopra, la raccolta nell'orto biologico; sotto, la sala ristorante con camino

Gnocco ripieno di ricotta e bottarga, con frutti di mare e ricci

Ingredienti per 4 persone: un chilogrammo di semola di grano duro, g 500 di ricotta di pecora, g 10 di bottarga di muggine. **Per i frutti di mare:** g 200 di cozze, g 200 di vongole, g 150 di pomodori datterini, g 50 grammi di polpa di riccio, uno spicchio di aglio, peperoncino. **Per la guarnizione:** pomodori secchi, prezzemolo.

Setacciare la ricotta e versarla in una ciotola, aggiungere la bottarga grattugiata e amalgamare; trasferire il composto in un sac à poche e conservare in frigorifero. Disporre metà della semola di grano duro su tutta la superficie di una teglia molto larga e sopra, con il sac à poche, distribuire tanti piccoli ciuffetti di farcia di ricotta. Ricoprire con l'altra semola e riporre in frigo per due ore. Nel frattempo lavare cozze e vongole, metterle in una padella con olio extravergine di oliva, l'aglio in camicia e il peperoncino. Chiudere con un coperchio e lasciare aprire i frutti di mare a fuoco medio. Togliere la teglia dal frigorifero e far roteare nei palmi delle mani i ciuffetti di ricotta formando delle palline. Cuocerli velocemente in acqua bollente salata, scolare non appena emergeranno in superficie. Versarli nella padella con i frutti di mare, unire i pomodorini tagliati a metà e la polpa di riccio. Mantecare velocemente a fuoco basso quindi servire guarnendo con dei pomodori secchi e del prezzemolo tritato.

Big Al

Viale dei Parioli, 79C
00197 Roma
Tel. 06.8084463
www.bigalrestaurant.com
Aperto tutti i giorni dalle 12 alle 23
Prezzo medio per persona €40,00
bevande escluse

A Roma c'è da sempre lo spauracchio dei ristoranti *acchiappaturisti* in centro. Ma poi fortunatamente anche nel cuore della Capitale, esistono dei locali interessanti che propongono una cucina di qualità come Big Al, un ristorante che si trova ai Parioli, quartiere storico adiacente al centro di Roma. A capo della cucina c'è **Emiliano Lopez**, classe 1981, argentino, in Italia dal 1996 anno in cui ha iniziato il suo percorso di formazione iscrivendosi alla scuola alberghiera. Seguiranno al conseguimento del diploma alcune esperienze all'estero e poi il ritorno alla base, Roma appunto, dove lo chef italo argentino si farà le ossa lavorando in alcune delle migliori cucine capitoline. Poi un anno fa, nel maggio del 2015, si presenta la possibilità di entrare in società nella gestione del Big Al e contestualmente di dirigerne la cucina, un doppio incarico che Emiliano accetta immediatamente. Il Big Al è un ristorante che in realtà apre al pubblico a

Tartara di baccalà, puntarelle, olive taggiasche, crema di rafano e basilico con chips di peperone di crusco

Ingredienti per 4 persone: g 400 di filetti di baccalà; g 100 di puntarelle, un limone, g 50 di olive taggiasche denocciolate, un lime, polvere di peperone di Senise, olio extravergine di oliva. **Per la crema di rafano e basilico:** g 100 di basilico, g 10 di rafano verde fermentato in crema o wasabi in crema, olio extravergine di oliva. **Per la guarnizione:** polvere di peperone di Senise, peperone crusco, rametti di finocchietto.

Immergere i filetti di baccalà in acqua fredda acidulata con un limone (sia il succo che l'agrume stesso) per mezz'ora circa. Quindi scolare il pesce, asciugarlo e tagliare a punta di coltello ottenendo dei cubetti molto piccoli. Trasferire in una ciotola la tartara, quindi condire con la buccia grattugiata di un lime, olive taggiasche tritate e le puntarelle tagliate a julienne. Irrorare con un giro di olio extravergine di oliva e un pizzico di polvere di peperone di Senise.
Immergere velocemente le foglie di basilico in acqua bollente e poi trasferirle in acqua e ghiaccio. Scolare e unire alla crema di rafano, quindi con un mixer a immersione frullare aggiungendo un poco di olio extravergine di oliva.
Colorare la superficie dei piatti con la crema di rafano e basilico, posizionare al centro un coppapasta tondo e al suo interno distribuire la tartara di baccalà pressandola leggermente poi sformare. Completare decorandocon un rametto di finocchietto e con un peperone crusco. Colorare i piatti con una striscia di polvere di peperone di Senise.

mezzogiorno, in tempo per l'aperitivo del pranzo e continua ad accogliere gli ospiti ininterrottamente fino a mezzanotte. Dunque la cucina di questo locale copre una fascia oraria di dodici ore circa, in cui il pranzo e la cena restano certamente gli appuntamenti fondamentali, pur garantendo una proposta gastronomica all'altezza di ogni esigenza golosa della giornata. Lo chef Lopez si destreggia egregiamente proponendo piatti interessanti che si fanno ancor più ricercati e studiati nel menu della sera, dove la carta si veste a festa ed Emiliano da il meglio di sé. Dagli antipasti al dessert non c'è spazio per la banalità, lo chef è un fuoriclasse che riesce a stupire il palato sia con il pesce (buonissima la tartara di salmone e notevoli anche gli gnocchi che vi presentiamo su questo numero) che con la carne. Tra i dessert, originale e interessante la *pavlova* scomposta.

Spaghettoni con frutti di mare, datterino giallo e fiori di zucca

Ingredienti per 4 persone: g 320 di spaghettoni. **Per i frutti di mare:** g 600 di vongole veraci, g 600 di tartufi di mare, g 600 di fasolari, uno spicchio di aglio, i gambi di un mazzetto di prezzemolo, olio extravergine di oliva. **Per il sugo di datterini gialli:** g 600 di pomodori datterini gialli, 6 fiori di zucca, uno spicchio di aglio, olio extravergine di oliva. **Per la guarnizione:** 4 fiori di zucca, prezzemolo tritato.

Realizzare un fondo con lo spicchio di aglio in camicia, i gambi del prezzemolo e l'olio extravergine di oliva. Lasciar soffriggere e unire i frutti di mare precedentemente lavati. Coprire con un coperchio e lasciare sul fuoco medio finché i frutti di mare non saranno tutti aperti. A questo punto, sgusciarne poco più della metà, recuperare tutta l'acqua di cottura, filtrarla e tenere da parte.

Mettere in un'altra padella i datterini gialli tagliati a metà, con uno spicchio di aglio e dell'olio extravergine di oliva; lasciar appassire i pomodori, aggiungendo un poco alla volta l'acqua di cottura dei frutti di mare precedentemente messa da parte.
Cuocere gli spaghettoni in abbondante acqua salata, scolarli al dente poi versarli nella padella con i pomodori. Aggiungere i frutti di mare, sia quelli sgusciati che quelli interi, i fiori di zucca tagliati a striscioline e mantecare. Togliere dal fuoco e profumare con il prezzemolo tritato. Disporre la pasta nei piatti e guarnire con un fiore di zucca.

FOTO DI GRANGUSTO

L'Angolo di Grangusto

Via Nuova Marina, 5
80133 Napoli
Tel. 081.19376832
www.gran-gusto.it
Aperto sempre dalle 19.30 alle 23.30
Prezzo medio a persona €35 bevande escluse

Era l'autunno del 2013 quando a Napoli, nella centrale via Marina di fronte al porto, aprì i battenti Gran Gusto un tempio dell'enogastronomia italiana e internazionale. Da Gran Gusto si può fare la spesa nel fornitissimo mercato che comprende pescheria, macelleria, salumeria, ortofrutta, panetteria e molto altro. Ma si può scegliere questo paese dei balocchi anche per vivere una eccellente esperienza gastronomica, riservando un tavolo ne L'Angolo di Grangusto, il ristorante situato proprio dentro la fornitissima enoteca. A dirigerne la cucina c'è **Giovanni Vanacore**, uno chef giovane che ha all'attivo interessanti esperienze che lo hanno consacrato vero esponente della cucina partenopea. Del resto, prima di arrivare qui è stato nella brigata di Peppe Guida, ma anche in quella di Nino Di Costanzo nomi rappresentativi della ristorazione di questa parte del nostro Paese. La proposta de L'Angolo di Grangusto spazia tra carne, verdure e pesce

Mantecato di baccalà al rosmarino con crema di broccoli e verdure all'agro

Ingredienti per 4 persone: g 500 di baccalà spellato e ammollato, g 200 di patate, g 150 di latte, g 100 di olio extravergine di oliva, un rametto di rosmarino. **Per la crema di broccoli:** g 600 di broccoli pomello, uno scalogno, olio extravergine di oliva, sale, pepe. **Per le verdure all'agro:** g 300 di carote, g 300 di cavolfiore, aceto di mele, sale. **Per la guarnizione:** pelle di baccalà fritta, striscioline di peperoni, olive taggiasche, germogli di piselli.

Tagliare il baccalà, sbucciare le patate e tagliarle a pezzi, mettere tutto in una pentola, unire il latte e il mazzetto di rosmarino. Cuocere a fiamma bassa per circa trenta minuti. Togliere dal fuoco, eliminare il rametto di rosmarino e frullare con un mixer a immersione aggiungendo l'olio extravergine a filo ottenendo un composto omogeneo e cremoso; mettere da parte.

Cuocere i broccoli in acqua salata per circa sette minuti, scolarli e asciugarli. Far appassire in una padella lo scalogno finemente con un poco di olio extravergine di oliva, aggiungere i broccoli interi e saltare per cinque minuti. Trasferirli poi nel bicchiere di un frullatore a immersione, frullare ottenendo una crema. Aggiustare di sale, pepe e tenere da parte. Pelare le carote e lavare i cavolfiori, tagliare le prime a pezzetti e dividere i cavolfiori ottenendo delle piccole roselline. Cuocere le verdure insieme in acqua salata per cinque minuti, scolare e condirle con sale e aceto di mele.

Colorare i piatti con la crema di broccoli, disporre al centro il mantecato di baccalà e sistemarvi intorno le verdure all'agro. Guarnire il baccalà con un pezzo della sua pelle fritta, delle strisce di peperoni crudi e un'oliva taggiasca. Rifinire con germogli di piselli.

FOTO DI DAVIDE RICCIARDIELLO

prediligendo ovviamente quest'ultimo, del resto a due passi dal porto non poteva essere altrimenti. Lo chef Vanacore ama stupire i palati dei suoi ospiti con la semplicità e ne dà ampia dimostrazione in ogni sua creazione, nella quale difficilmente si trovano più di quattro ingredienti, tutti peraltro cucinati il meno possibile per mantenerne intatti qualità e sapori. Dettaglio tutt'altro che secondario è la sala ristorante de L'Angolo di Grangusto che sorge nella bellissima enoteca. Un suggestivo scenario dove guastare piatti eccellenti ma nello stesso tempo godere di una carta dei vini sterminata che non è fatta di pagine da sfogliare, ma bensì da scaffali da ammirare e dai quali scegliere la bottiglia con la quale accompagnare il pasto.

Quadrotti di magro alle due ricotte con salsa di erbette, spinacini dolci e burro di malga

Ingredienti per 4 persone: g 500 di farina, g 250 di ricotta naturale, g 200 di ricotta stagionata e affumicata, g 200 di formaggio grana ben stagionato, g 200 di burro, 5 tuorli di uova più uno intero, una manciata di spinacini dolci (o germogli di spinaci), un mazzo di erbette fresche, noce moscata, olio extravergine del Sebino, sale.

Sbollentare per qualche minuto le erbette in acqua con un pizzico di sale, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio, strizzarle leggermente e frullare con olio extravergine del Sebino.

In una bacinella mettere la ricotta naturale con cento grammi di grana grattugiato, un pizzico di sale, un pizzico di noce moscata e mescolare con una forchetta ottenendo un impasto omogeneo.

Disporre la farina a fontana, aggiungere al centro le uova e un pizzico di sale, amalgamare inizialmente con una forchetta e successivamente impastare con le mani o con un'impastatrice fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Stendere la pasta ottenuta, molto finemente. Formare delle strisce larghe circa quindici centimetri; posizionare piccole noci di ripieno distanziate l'una dall'altra di circa sette centimetri sul lato della striscia di pasta e ripiegarla su se stessa, facendo pressione attorno al ripieno. Tagliare con una rondella tagliapasta in modo da formare dei riquadri di circa sette centimetri. Cuocere i quadrotti ottenuti in acqua bollente salata per circa tre quattro minuti; in un pentolino, imbiondire il burro.

Versare la salsa di erbette a specchio sul fondo dei piatti caldi, adagiare quattro quadrotti per persona; mettervi sopra alcune foglie di spinacini crudi e ben lavati e la ricotta affumicata in piccole scaglie, irrorare con il burro spumeggiante.

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI HOSTARIA UVA RARA

Hostaria Uva Rara

Località Foina, via Foina, 42
25040 Monticelli Brusati (Bs)
Tel. e fax 030.6852643
www.hostariauvarara.it
info@hostariauvarara.it
Chiuso il mercoledì
Prezzo medio a persona €45 bevande escluse

Siamo in piena zona vitivinicola del Franciacorta, immersi in vigne affascinanti, curate in modo minuzioso. Giocoforza i due proprietari, lo chef **Ennio Zanoletti** e la moglie **Daniela Codeluppi**, sommelier, si sono ispirati all'uva, a un antico e tradizionale vitigno della Lombardia, l'uva rara, il cui nome un po' misterioso si presta a diverse interpretazioni. Il ristorante è ottimamente integrato nell'affascinante contesto rurale visto che si tratta di un cascinale del Quattrocento perfettamente ristrutturato in modo conservativo, caratterizzato da una sala in pietra bianca con soffitto a botte che affascina insieme al suo grande camino e da una sala più piccola ricavata dall'antico portico affacciato sull'aia, oggi *dehor* per le serate estive. Tutto arredato in modo elegante. Ma l'accoglienza della famiglia Zanoletti è la chiave di volta della struttura, che in cucina

Manzo all’olio

Ingredienti per 4 persone: kg 1,5 di carne di manzo (cappello del prete), una costa di sedano, una carota, 1/4 di cipolla, 2 acciughe, pan grattato (eventuale), prezzemolo fresco, aglio, capperi, olio extravergine d’oliva, sale e pepe.

In una pentola capace mettete la carne con le verdure a pezzetti e rosolare con un filo d’olio, salare e pepare. Ricoprire la carne con olio extravergine d’oliva del Sebino e acqua in parti uguali, due acciughe a pezzetti, un pizzico di sale e cuocere a fiamma bassa per circa tre ore. A cottura ultimata togliere la carne dal tegame e quando sarà un poco raffreddata tagliarla a fette spesse. Passare la salsa in modo da renderla come una crema fluida, aggiungere uno spicchio d’aglio intero, una manciata di prezzemolo tritato finemente, alcuni capperi e lasciare amalgamare al sugo per alcuni minuti a fuoco lento. Se risultasse troppo liquido, aggiungere uno o due cucchiai di pangrattato.

Adagiare le fette di carne nella pentola e lasciare riposare per qualche ora (meglio fino al giorno dopo). Riscaldare a fuoco lento e servire (un buon abbinamento è con la polenta).

vede coinvolto anche il figlio **Davide** e che all’ingresso nel sorriso di Daniela esprime un eccellente benvenuto. La cucina è molto interessante, frutto della creatività di Ennio, col supporto della famiglia, per un risultato invitante e goloso, con i piedi ben saldi nella tradizione e nella selezione della materia prima, ma con un taglio leggero e innovativo, mai trasgressivo. Da non dimenticare che siamo vicini al lago di Iseo che oltre a ispirare i cuochi con i suoi prodotti attira tanto turismo consegnando un cucina frettolosa, il contrario di quanto si trova presso la famiglia Zanoletti. Non mancano mai i piatti della tradizione, come il famoso manzo all’olio e tanti altri, proposti con grande finezza, e poi la cucina decisamente stagionale insieme a un rispetto innato per la clientela ha portato a proporre vari menu degustazione, di cui uno vegetariano e uno vegano. Insomma una cucina varia, golosa e divertente, mai pesante che vede la sua sublimazione nell’abbinamento col vino. Quello di territorio la fa da padrone con oltre cinquanta Franciacorta e tanti Curtefranca importanti; non mancano vini di tutte le regioni e anche etichette estere molto interessanti per circa trecento referenze.

Tre produttori delle Colline Picene raccontano la loro zona di produzione

FOTO DI TENUTA COCCI GRIFONI

DI **GIOVANNA MOLDENHAUER**

Una visita a **Offida**, avvenuta in occasione di **Piceno Open Anteprima** per la presentazione delle nuove annate del **Rosso Piceno Superiore Doc** delle **Docg Offida Pecorino**, **Passerina** e **Rosso**, ha permesso di incontrare tre diverse realtà e di visitare le loro aziende

La nostra prima intervista è stata con le giovani sorelle **Di Nicolò** di **La Valle del Sole** cantina dall'agricoltura biologica certificata. Il nostro secondo incontro è stato con **Tenuta Cocci Grifoni** azienda fondata nel 1970 e dove il padre Guido di fatto recuperò e salvò dall'oblio la varietà autoctona pecorino. A completare il nostro approfondimento abbiamo scelto **Tenuta Spinelli** una piccola, nuova cantina fondata nel 2009 e i cui vini sono valutati dalle maggiori guide con particolare attenzione e punteggi elevati.

La viticoltura del Piceno ha avuto, soprattutto nel corso dell'ultimo ventennio, uno sviluppo importante come numero di viticoltori appassionati interpreti del loro territorio. Il riconoscimento dei vitigni autoctoni pecorino e passerina, protagonisti dal 2001 della Doc e dal 2011 della Docg, ha permesso di raggiungere importanti traguardi. L'Offida Rosso, costituito principalmente dall'autoctono montepulciano, insignito della Docg dal 2011 è affiancato dal Rosso Piceno Superiore che nel 2008 ha festeggiato il quarantennale dell'istituzione della denominazione avvenuta nel 1968.

La Valle del Sole

Incontriamo dapprima **Alessia** e **Valeria** di La Valle del Sole, azienda sita in Contrada San Lazzaro nella campagna di Offida, borgo medioevale tra il mare Adriatico e i monti Sibillini e della Laga. Le due sorelle classe 1983 e 1984, che rappresentano la **terza generazione** della cantina, sono le titolari di questa realtà di **dieci ettari** e selezionano ventimila bottiglie all'anno, con alcuni appezzamenti a oliveto. "Ad acquistare i vigneti è stato il nonno che dopo la fine della mezzadria iniziò a conferire le uve - racconta Alessia -. Poi fu la volta di nostro padre Silvano, che negli anni Novanta è stato tra i primi a scegliere l'agricoltura biologica eliminando completamente l'uso della chimica e dei prodotti di sintesi. Ancora oggi tra i nostri filari crescono solo ed esclusivamente uve **autoctone**, su una superficie inerbita tutto l'anno, senza utilizzo di concimi. Fare il vino per noi, per mio padre che segue la campagna, significa lavorare le vigne, ascoltarle, mantenendo così un rapporto tra uomo e ambiente che pochi hanno la fortuna di vivere e di custodire". Le fa eco Valeria: "I vigneti, con una densità in media di tremilacinquecento ceppi per ettaro, si trovano su terreni di medio impasto argilloso. Il vigneto di pecorino creato nel 2000 su un appezzamento dove è presente anche una componente sabbiosa, ha un sistema di potatura a guyot, un orientamento dei filari est ovest, una resa di cinquantacinque ettolitri per ettaro. Nei vigneti del Rosso Piceno Dop Superiore la varietà montepulciano è presente all'80%, il sangiovese al 20% con un'esposizione est sud, viti dai dodici ai quarantacinque anni e sistema di potatura a cordone speronato. Per l'Offida Rosso Docg, dove il cabernet sauvignon è presente al 15% con il montepulciano, l'età, l'esposizione, il sistema di

In apertura, panoramica della Tenuta Cocci Grifoni; sotto, Alessia e Valeria de La Valle del Sole

FOTO DI ALESSANDRO D'ANGELO

FOTO DI ALESSANDRO D'ANGELO

Sopra, suggestiva veduta de La Valle del Sole; sotto, Vigna Messieri della Tenuta Cocci Grifoni

potatura sono gli stessi del Rosso Piceno Superiore". Alessia parla poi delle vinificazioni: "In cantina usiamo il cemento per la maturazione sia per la Passerina che per il Pecorino Docg. Per quest'ultimo facciamo, dopo la diraspatura, una macerazione pellicolare a bassa temperatura, prima della pressatura soffice delle uve; il vino poi sosta per sei mesi sui lieviti e gode di un affinamento in bottiglia per un minimo di sei mesi. Per i rossi, dopo la diraspatura e la fermentazione sulle bucce a temperatura controllata, mettiamo il mosto prima in cemento, poi in botte di rovere orizzontale da ventiquattro ettolitri per un tempo diverso a seconda del vino, concludendo poi con un affinamento in bottiglia". Il Rosso Piceno Superiore matura per dodici mesi in cemento e per altri dodici in botte di rovere da ventiquattro ettolitri. L'Offida Rosso matura invece per dodici mesi in cemento e per ventiquattro in botte. La cantina La Valle del Sole è membro della Federazione italiana vignaioli indipendenti (Fivi) di cui abbraccia completamente la filosofia. "Oltre a essere biologici - conclude Alessia -, vinifichiamo esclusivamente nostre uve di produzione, imbottigliamo nella nostra cantina e conduciamo l'attività anche di agriturismo, in modo etico e **sostenibile**".

Tenuta Cocci Grifoni

È situata a San Savino di Ripatransone ed è una realtà di cento ettari, di cui quarantadue vitati, suddivisi tra la zona di Ripatransone e quella di Offida con una produzione divisa esattamente a metà tra uve bianche e uve a bacca rossa. La produzione in media è di circa trecentottantamila bottiglie. "Mio padre - racconta **Paola Cocci Grifoni**, enologa della cantina - è stato un estimatore di sfide sin dal 1970 quando fondò la cantina. Con mia sorella **Marilena** e mia madre **Diana**, continuiamo a portare avanti la valorizzazione dei vitigni autoctoni, nei confronti di varietà internazionali, avviata da papà. Sin dalla fine degli anni Settanta e inizio degli anni Ottanta egli ha lavorato sulla passerina da cui ha prodotto, a partire dal 1981, Gaudio Magno - spumantizzato con metodo Martinotti, tre mesi di presa di spuma, con un residuo zuccherino tra i sei e gli otto grammi litro - avvalendosi della consulenza, che perdura tuttora, di Ruggeri a Valdobbiadene. La Passerina è ancora raccolta e vinificata da noi, lavorando sulle epoche di raccolta, anticipando la vendemmia in modo da mantenere una buona acidità, tipica della varietà". Nel

FOTO DI TENUTA COCCI GRIFONI

1982, in parte su segnalazione di un decano dell'Ais, Teodoro Bugari, Paola ci racconta come Guido Cocci Grifoni si recò in un'antica vigna, ancora a piede franco, in contrada Pescara ad Arquata del Tronto dove selezionò nel mese di settembre le migliori talee di pecorino. Nel febbraio successivo iniziò a portarle in azienda, a impiantarle su piede americano creando negli anni il Vigneto Madre, agendo in totale controtendenza rispetto al mercato italiano e internazionale che chiedeva ai produttori marchigiani vini da vitigni internazionali. La prima produzione di questo vitigno, allora sconosciuto, è stata nel 1990 come vino da tavola bianco col nome di Colle Vecchio. "Ero in quel tempo - commenta Paola - ancora studentessa di agraria e ho vissuto con mio padre la difficile decisione di come vinificare il pecorino, di quali lieviti usare. La scelta di allora, ancora attuale, è stata quella di lieviti **ecotipici** (indigeni, *ndr*) nel rispetto della varietà". Nella degustazione, come per le altre due aziende oggetto del nostro approfondimento, sono presenti tre dei vini più rappresentativi per la famiglia Cocci Grifoni Gaudio Magno da passerina, Colle Vecchio da pecorino e Vigna Messieri dove il sangiovese è al 30% con il montepulciano. "Sono ottenuti - prosegue Paola - da tre delle vigne storiche, Delle Alberate, Colle Vecchio, Messieri, da viti di età compresa fra i trenta e i trentacinque anni da cui provengono i nostri vini della memoria. Delle vigne storiche fanno parte anche il Vigneto Madre e Grandi Calanchi da cui si producono il vino dedicato a papà Guido Cocci Grifoni prodotto solo dal 2013 e Il Grifone Offida Rosso. Completano la nostra produzione le tenute vitivinicole San Basso e Tarà da cui provengono le uve dei vitigni autoctoni italici che coltiviamo per produrre tutti i nostri vini di territorio Doc e Igt, dal sangiovese al montepulciano, alla passerina, al pecorino, per i quali garantiamo un alto e costante livello di qualità grazie al controllo di filiera e alla cura quotidiana dei nostri appezzamenti che in totale occupano una superficie di circa trenta ettari. In cantina mi avvalgo della consulenza dell'enologo Roberto Potentini".

FOTO DI TENUTA SPINELLI

Simone della Tenuta Spinelli controlla le vigne

Tenuta Spinelli

Completiamo i nostri incontri con i produttori della zona di Offida visitando Tenuta Spinelli di Castignano a **cinquecentocinquanta** metri di altitudine, nei pressi del monte Ascensione. Sorta nel 2009 da Simone Spinelli, proprietario trentenne di sette ettari, con una produzione di circa trentamila bottiglie, si basa su una sua personale passione per le uve a bacca bianca, soprattutto per il pecorino vinificato sia fermo come Offida Docg che come spumante metodo classico. La terra rossa, sassosa, minerale, l'altitudine del vigneto, che permette di ottenere una buona escursione termica, hanno creato le condizioni ideali per produrre anche un metodo classico grazie alla grinta del vitigno pecorino. Alla produzione è stata affiancata anche la passerina con una resa in vigna leggermente superiore, classificata come Igt. "La filosofia produttiva - esordisce **Simone** - della mia tenuta si basa sulla ricerca assoluta della qualità. Il nostro scopo è

di fare una produzione piccola ma di grande pregio. Al momento voglio restare in un *target* di **bianchi autoctoni** ben preciso, voglio farli conoscere al mondo, che tanto apprezza il vino italiano. I nostri clienti provengono, infatti, da diverse parti del mondo come Germania, Svizzera, America, Canada oltre che ovviamente dal nostro Paese. Per essere solo al settimo anno di produzione abbiamo fatto davvero grandi passi. Nel mio progetto riesco, con la mia famiglia che supporta, a rivolgere un'attenzione particolare in ogni fase di produzione. Vendemmiamo in cassette nelle prime ore del giorno, selezionando i grappoli prima della raccolta. La nostra non è un'azienda biologica ma rispettiamo la natura, in quanto è lei a nutrirci, per cui procediamo con il minimo dei trattamenti necessari". In cantina l'enologo Pierluigi Lorenzetti è compartecipe della scena. Una **prima uva rossa** è stata piantata da qualche anno su un terreno sassoso, dall'ottima esposizione, nella località Montemisio. Simone amante delle sfide e produttore di vini dall'ottimo profilo stilistico e organolettico dopo la scelta della varietà con l'impegnativo pinot nero saprà senza dubbio affrontare al meglio anche la partita della vinificazione.

Il Mèroe Brut riposa in cantina

FOTO DI TENUTA SPINELLI

La degustazione

A cura di Francesco D'Agostino, Alessandra Marzolini, Luciano Nebbia, Antonio Pellegrino

Le tre aziende hanno scelto per la degustazione che segue l'articolo i loro vini più rappresentativi, le annate reputate migliori per il Pecorino Docg, per l'Offida Rosso Docg e per il Rosso Piceno Superiore Doc.

La Valle del Sole
OFFIDA PECORINO DOCG 2015

15,5% vol - € 15,00

Pecorino di grande energia e spessore. Giallo carico con riflessi dorati, è intenso e dolce negli aromi di fiori di acacia e camomilla che dialogano con toni di nocciole e mandorle secche e gentilmente tostate, con cedro anche candito, ananas, pesca, pera anche in sciroppo, mela fresca e in distillato, sfumati da fragranze di pane e torta margherita, mentre cresce la dolcezza nelle note di torta diplomatica. La bocca è morbida, di freschezza adeguata e bel piglio sapido, grande struttura e potenza alcolica che si avverte leggermente al palato; senza soluzione di continuità, il vino ribadisce il bouquet del naso spingendo le tostature e i sentori di distillato di mela per un insieme di persistenza importante.

ROSSO PICENO SUPERIORE DOP 2013

15% vol - € 15,00

Vigore e giovane irruenza. Di colore rubino intenso, è dolce ed etereo nel suo approccio scuro che sa di mora, mirto, mirtillo e visciola, freschi e croccanti e sotto spirito, sfumati da vegetali di macchia dal profilo decisamente balsamico, da sentori di liquirizia, grafite, pepe, mentre la dolcezza incrementa si avvertono i frutti in sciroppo e toni più "chiari" di ciliegia in sciroppo e sotto spirito. In bocca entra polposo, bilanciato, morbido, di bella tensione acida, potente vena alcolica, integrata

dalla struttura importante, tannino vellutato; si concentra sul frutto di mirtillo, mora, visciola che tendono a diventare sotto spirito e si aggiungono netti toni di liquirizia, grafite e pepe per un insieme che in progressione si manifesta appena giovane nello sviluppo tannico e alcolico.

OFFIDA ROSSO DOCG 2012
16,5% vol - € 18,00

Potenza balsamica di frutto e alcol, è di colore rubino cupo con unghia appena violacea. Al naso presenta subito toni di liquirizia e anice che avvolgono la ciliegia fresca e sotto spirito, sfumati da netti sentori balsamici di eucalipto per un insieme di piglio etereo; si aggiungono tostature di nocciole e pane, con toni dolci di amaretto e ancora frutto di amarena, mora (in bacca e foglia), mirtillo, mirto con sentori di pasticceria al cacao, grafite, pepe e cannella. Morbido, avvolgente, caldo, ha buona dinamica grazie a un'adeguata tensione acida; di tessitura tannica imponente, è ancora leggermente astringente e però non serra il retrolfatto, denso di frutto mentolato e sotto spirito, con spezie e dolci tostature.

Tenuta Cocci Grifoni
GAUDIO MAGNO PASSERINA BRUT 2015
12,5% vol - € 15,00

Bollicina da taglio molto fresco e teso, di grande appeal e leggibilità. Spumante realizzato con metodo Martinotti, ha colore giallo luminoso con perlage sottile; al naso è invitante nel bel mix di fiori bianchi di glicine, camomilla e rosa, con frutto polposo di pesca, arancia, ananas, pera, frutto della passione e mandorla fresca, sfumato da toni vegetali di macchia e da respiri minerali di borotalco. Bocca fresca, salina, cremosa, leggera, dal finale teso di acidità e sapidità ma bilanciato. Appena in bocca il palato ritrova il frutto e poi sulla tensione gustativa avverte decise note di agrumi con fiori, sentori di macchia e mandorla fresca, fusi con toni minerali di selce.

COLLE VECCHIO 2014
OFFIDA PECORINO DOCG
14% vol - € 15,00

Vino di gran carattere e garbo, da scoprire e da conservare. Di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, è elegante nel suo approccio minerale di selce, calcare e salgemma, che dialogano con toni agrumati articolati di arancia, limone, mandarancio e pompelmo; il vino poi si allarga su note dolci di uva spina, pesca bianca e nocciola che si fondono con note fresche di melissa e timo. La bocca è fresca, sapida, di tessitura continua e grande dinamica, morbida e di bel ritmo, per un insieme che integra perfettamente la potenza alcolica riprendendo la dialettica minerale del naso insieme al frutto per un insieme di bella persistenza.

VIGNA MESSIERI 2010
ROSSO PICENO SUPERIORE DOC
14% vol - € 22,00

Vino di stile elegante, profondo e complesso, di grande bevibilità. Rubino intenso, è deciso al naso nel fondere il frutto di marasca, ciliegia, chinotto, arancia rossa con decisi toni speziati di pepe bianco, noce moscata, ginepro, radice di liquirizia e poi pepe nero che cresce sfumato da respiri floreali di viola e rosa leggermente appassite e da balsami lignei; e ancora le amarene sotto spirito, le nocciole secche e gentilmente tostate, amaretto, nuance di grafite mentre la dolcezza sa di confetture di amarene, di prugna disidratata. In bocca è fresco, morbido, dal tannino setoso, di struttura adeguata e continua, ben bilanciato e integrato a esprimere un insieme elegante e invitante che ribadisce il frutto fresco sempre con slanci agrumati, l'intensa speziatura e il finale di grafite.

Tenuta Spinelli
MÈROE BRUT
13% vol - € 16,00

Metodo classico di taglio goloso e calorico, resta ventiquattro mesi a contatto con i lieviti. Di un bel giallo pieno con perlage sottile, al naso è loquace nel fondere frutti e fiori dolci nei riconoscimenti di pesca, mela con cenni di sidro, arancia, pera, fiori di acacia e sambuco leggermente appassiti, percorsi da sentori di miele d'acacia, torrone bianco, da delicate tostature di mandorle, nocciole e torte soffici da forno. Fresco, salino, cremoso, ha importante dote alcolica che in progressione dialoga bene con le note dure mentre il retrolfatto focalizza sul frutto con delicate tostature.

ARTEMISIA 2015
OFFIDA PECORINO DOCG
13,5% vol - € 10,00

Loquace e invitante, si fa bere e ribere. Giallo chiaro luminoso, al naso è intenso nella fusione vegetale, fruttata e floreale che sa di fieno, ananas, timo, fiore d'acacia e camomilla, cedro, salvia, pesca, susina, mela e pera con cenni di gelso per un insieme polposo e dinamico, cui si aggiungono sentori di confetti di mandorle, di arance e sfumature di gesso. Fresco, sapido, di tessitura media e continua, è morbido, bilanciato, di progressione acido-sapida piacevole e ritorni di frutto dolce e polposo, con i vegetali e i minerali che crescono in progressione.

EDEN 2015
MARCHE PASSERINA IGT
12,5% vol - € 8,00

Fresco e di bella ampiezza, convince col suo ritmo gustativo. Illumina il calice di un colore giallo chiaro mentre sollecita il naso in modo intenso con aromi vegetali e fruttati nei riconoscimenti di salvia, melissa, pesca, limone di Amalfi, ananas, mela, mango, gelso, mandorle e nocciole secche e gentilmente tostate, mentre respiri di pietra pomice e foglia di pomodoro percorrono l'insieme. In bocca è morbido, fresco, sapido, di tessitura leggera e continua, in grado di sollecitare bene il palato, riportando intenso il frutto, con i toni vegetali e la frutta secca ad allargare l'insieme di bella persistenza.

FOTO DI ANTONIO MARCIANÒ, PAOLO CIOFETTA E BALDO ROCK

DI **ANTONIO MARCIANÒ**

Esplosione in verde

Nuova occasione per assaggiare **il meglio della produzione olivicola italiana** il 30 giugno scorso a Roma. Cronaca dell'evento e **tanti assaggi**

In queste pagine alcuni momenti della manifestazione Extravirgin Explosion

Tastings at an exhibition verrebbe da dire parafrasando il titolo di un grande album degli Emerson, Lake and Palmer ed è stata sicuramente una grandissima occasione per degustare oli extravergini di oliva di piccoli produttori, spesso da cultivar normalmente poco usate o semisconosciute ai più (ricordiamo che in Italia le cultivar sono oltre settecento ma ne vengono utilizzate per la produzione di olio di oliva extravergine non più di cento-centocinquanta).
Infatti, trenta produttori si sono ritrovati a Roma, lo scorso 30 giugno alla manifestazione **Extravirgin Explosion** organizzata dalla neonata associazione **Olives'Road** (www.olivesroad.it). Associazione che ha come obiettivo di stimolare il rapporto diretto e interattivo tra i produttori che vivono e tramandano la tipicità e l'identità del territorio, i consumatori appassionati e attenti alla qualità, i professionisti del campo gastronomico-nutrizionale. Il progetto promuove, inoltre, un'affascinante iniziativa: l'**oleoturismo** attraverso una serie di manifestazioni che porteranno alla conoscenza dei territori di produzione, della passione e dell'amore di chi lavora per la qualità, con l'impegno di dare un reale contributo ai consumatori volto a individuare realtà olivicole di qualità che così potranno ottenere un riconoscimento più ampio.
Tra i vari produttori ve ne sono alcuni di cui abbiamo già parlato nella nostra rivista o sul sito di Cucina & Vini e che hanno confermato tutta la loro qualità e le loro peculiarità ed esattamente: **Paolo Cassini** (che ha presentato anche l'extravergine Extremum, oltre al classico S'ciappau Gran Cru), **Primolio** di Stefano Piatti e Francesca Genchi con le nuove confezioni, **Olivo Sannita** (già Orcio Sannita) di Giovanna Mazza (splendide le alici sott'olio nate da una collaborazione con un piccolo pescatore della zona di Cetara), **La Marina** di Eleonora Cedrone, **Masseria al Rodiano** di Raffaele Gramazio, **Azienda Agricola Monterisi** di Nicola Monterisi (con le sue particolari selezioni di coratina), **Hirpus** di Michele Minieri (sempre un vulcano di idee), **Olivicola degli Ernici - Frantoio Culturale** e il **Frantoio del Colle** (con la presenza della sempre frizzante Elisa Galli). Da ricordare che alla manifestazione sono intervenuti **Salvatore Tassa** (chef del ristorante di Acuto *Le Colline Ciociare*) con un *cooking show* sull'uso in cucina dell'olio extravergine di oliva, e **Paola Fioravanti** (presidente Umao - Unione mediterranea assaggiatori olio e ideatrice del premio "Monna Oliva"); inoltre hanno partecipato il **Caseificio Porta Roma** di Fondi (Lt) con prodotti di straordinaria qualità da latte di bufala e la gelateria **Olive Dolci** con gelati artigianali di qualità con olio extravergine d'oliva.

La degustazione
Lombardia

Azienda Agricola Fabio Festorazzi
Contrada degli archi, 5
23828 Perledo (Lc)
Tel. 0341.830809 - 339.8316306
gianci2005@libero.it

Azienda che ha come attività principale l'olivicoltura, si sviluppa su una superficie di circa due ettari e mezzo di oliveto in cui vi sono circa ottocento piante in maggioranza della cultivar frantoione. Festorazzi è stata tra le prime realtà a fregiarsi del marchio Laghi Lombardi - Lario Dop risanando zone di territorio abbandonate, recuperando vecchi olivi e piantando olivi dalla fine degli anni Settanta. Gli oliveti si trovano a un'altitudine che va dai duecentocinquanta ai cinquecento metri e sono disposti su terrazzamenti con la conseguente lavorazione dei terreni e delle piante praticamente manuale visto che alcune zone sono raggiungibili unicamente a piedi: un tipico esempio di passione e di rispetto per il proprio lavoro e per il proprio territorio. L'azienda fa anche parte dell'associazione *Olio di Perledo*, comprende anche un piccolo vigneto e produce inoltre, un amaro il Perleden, prodotto da un insieme di radici, erbe e foglie di olivo di vecchie cultivar. Insieme ad alcuni amici ha fatto ripartire, mantenendolo nelle condizioni originali, il vecchio mulino del 1500, ubicato in località **Crot del Pepot** a Perledo e aperto al pubblico per scopi turistici e didattici.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LAGHI LOMBARDI - LARIO DOP OLIVETO DI PERLEDO

Fruttato leggero da un blend di frantoione (geneticamente non ha nulla a che vedere con il frantoio), leccino, pendolino e una piccola percentuale di bolgegna (cultivar locale), si presenta di un bel giallo dorato con lievi riflessi verdi. Al naso è fine ed elegante con ricordi di foglia d'olivo, carciofo ed erbe di campo molto freschi. In bocca è altrettanto elegante e armonico con ritorni verdi di erbe di campo (cicoria), carciofo e nuance di erbe aromatiche e mandorla fresca. L'amaro e il piccante sono presenti ed equilibrati per un finale decisamente piacevole.

Ottimo con passate di legumi, pesci al vapore, primi con funghi, crostacei anche in tartara, formaggi freschi anche a pasta filata.

Marche

Azienda Agricola Colle Nobile di Giorgio Tonti
Via Montelatiere, 16
60030 San Marcello (An)
Tel. 0731.267079 - 333.9140609
www.collenobile.it - olio@collenobile.it

Situata a duecentotrenta metri di altitudine, l'azienda, che ha iniziato ad imbottigliare nel 2001, raccoglie le olive in due poderi situati a San Marcello e a Jesi. La storia dell'azienda è quella della famiglia Tonti che, fondendo tradizione e innovazione, opera seguendo principi di rispetto e difesa del territorio e dell'ambiente. La raccolta delle olive avviene manualmente, con l'aiuto di pettini meccanici, e l'oliva viene portata in giornata al frantoio. Il filtraggio dell'olio avviene direttamente in azienda, utilizzando un metodo naturale e delicatissimo - filtraggio goccia a goccia su strati di cotone idrofilo - per evitare all'olio qualsiasi stress. Inoltre, l'azienda collabora dal 2004 con la facoltà di agraria dell'Università Politecnica delle Marche. Di particolare importanza il progetto di studio sulla pacciamatura di nuovi impianti di olivo, unico in Italia, e il progetto di recupero di tre cultivar autoctone: mignola, raggia e rosciola dei Colli Esini. Queste tre varietà, insieme al frantoio e al leccino, costituiscono gli oli extravergine d'oliva monovarietali prodotti dall'azienda.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Da cultivar 100% mignola, è un fruttato leggero che si presenta di un bel colore giallo dorato e si apre con un olfattiva complessa che varia da note verdi (carciofo, cicoria) a note più dolci di mela, piccoli frutti rossi e mandorla. In bocca entra morbido, quasi dolce, per poi lasciare posto alle note verdi seguite da un piccante contenuto e da un deciso amaro che lasciano il palato molto pulito.
Sarà perfetto su carni rosse alla griglia, zuppe di legumi e formaggi stagionati.

Azienda Agricola Il Conventino di Monteciccardo
Via G. Turcato, 4
61024 Monteciccardo (Pu)
Tel. 0721.910574 - 345.7112597
www.il-conventino.it

Dalla decisione di Egidio Marcantoni, coadiuvato dai figli Francesca e Mattia, di fondare l'azienda *Il Conventino di Monteciccardo*, è nata una delle realtà più promettenti del panorama marchigiano. Il nome deriva dalla presenza su queste colline di una comunità di frati. L'azienda si estende su trenta ettari acquistati praticamente incolti. A seguito di carotaggi e attente analisi di laboratorio sono state impiantate varietà di viti e olivi principalmente autoctoni.
Attualmente gli ettari dedicati all'oliveto sono diciotto ma dovrebbero arrivare a trenta con nuovi impianti e l'introduzione della cultivar itrana. Potatura e raccolta sono in gran parte meccaniche e l'oliveto e provvisto di irrigazione e fertilizzazione collegato a un sistema che elabora i dati dell'aria e del terreno e provvede alla carenza idrica o di elementi nutritivi. L'oliveto ha un riconoscimento di produzione biologica e il vigneto è anch'esso in fase di conversione a biologico. L'azienda produce olio extravergine di oliva da monocultivar ascolana tenera, picholine, raggiola e leccino e inoltre un blend di leccino e raggiola.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRA' BERNARDO

Un fruttato intenso da 100% ascolana tenera. Nel bicchiere è giallo intenso con sfumature verdoline. Olfattiva elegante e potente nei sentori di pomodoro, mandorla, banana ed erbe aromatiche (menta, basilico, maggiorana). In bocca è altrettanto elegante con ritorni un po' più vegetali e con amaro e piccante ben espressi ma equilibrati, decisamente armonico.

Abbinatelo ad antipasti, anche a base di pesce cotto, carne bianca arrosto, caciocavallo podolico stagionato o anche a un ragusano.

Abruzzo

Az. Agricola Guardiani Farchione
Via XX Settembre, 30
65028 Tocco da Casauria (Pe)
Tel. 085.880509
www.guardianifarchione.com - info@guardianifarchione.com

Azienda storica abruzzese arrivata alla quarta generazione con la gestione ricca di convinzione ed entusiasmo di Paolo Guardiani e della moglie Stefania che fondono sapienze ultracentenarie con

tecnologie moderne per produrre vini Doc e olio extravergine di oliva da venticinque ettari di cui dieci a vigneto e quindici a oliveto. La cultivar utilizzata è la toccolana, tipica della zona, che prende il nome proprio dalla cittadina sede dell'azienda, Tocco da Casauria. È il luogo ideale per la coltivazione di questa cultivar che arriva anche a rese molto elevate, quasi del 17%. Tutta la zona è ricca di piante di toccolana, anche se quelle più antiche, esemplari centenari, si trovano nelle contrade "Le Cese" e "Areniccia" e le cui olive, raccolte all'invaiatura, vengono molite nell'arco delle ventiquattro ore mediante le tradizionali macine a pietra con la tecnica della spremitura a freddo.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO TENUTA LE CESE

Da cultivar toccolana con una piccola aggiunta di dritta (anch'essa tipica abruzzese) è un fruttato medio e si presenta di un bel colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso vengono evidenziate le note erbacee (ortaggi ed erba falciata), accompagnate dai sentori tipici di mandorla fresca e nuance di pomodoro. In bocca tornano sia le note erbacee che quelle di mandorla e pomodoro, accompagnate da toni piccanti e con l'amaro in chiusura.
Ottimo su carpacci di mare (tonno, salmone), insalate di funghi, verdure gratinate, zuppe di legumi, carne rossa al forno, formaggi stagionati.

Umbria

Azienda Agraria Bacci Noemio
Via Madonna del Puglia, 5
06035 Gualdo Cattaneo (Pg)
Tel. 0742.91456 - 335.5963600
www.oliobaccinoemio.it
baccinoemio@libero.it

Azienda attiva dal 1947 e arrivata ormai alla terza generazione, dispone di trentasei ettari dove coltiva circa undicimila piante le cui olive, raccolte all'invaiatura, vengono molite nel frantoio di proprietà con impianti Alfa Lavel di ultima generazione. L'olio così lavorato viene conservato in serbatoi di acciaio inox sotto azoto in ambienti climatizzati. L'imbottigliamento del prodotto avviene con macchinario Alfatec (camera sterile sotto azoto) sempre in ambiente climatizzato. Quello che ci piace dell'azienda è che Noemio Bacci ha intuito e sposato la causa della qualità e del binomio prodotto-territorio, gestendo in prima persona l'intero ciclo produttivo all'interno della sua proprietà e producendo un eccellente extravergine.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DOP UMBRIA - COLLI MARTANI

Da cultivar frantoio, moraiolo e leccino, è un fruttato medio dal colore giallo dorato con intensi riflessi verdolini. Al naso risulta ampio ed elegante con sentori che vanno dal vegetale (carciofo, cardo, erbe di campo) alle spezie, passando dalle erbe aromatiche. In bocca è elegante e di grande personalità con identici ritorni olfattivi della via diretta in cui si estrinsecano meglio le erbe aromatiche come basilico, maggiorana, menta. L'amaro e il piccante sono decisamente presenti ma in equilibrio.
Ideale su carpacci di tonno, insalate di ovoli e porcini (questi ultimi anche alla piastra), cacciagione da pelo ai ferri e formaggi stagionati a pasta filata (caciocavallo podolico).

Lazio

Azienda Agricola Cosmo Di Russo
Via Pontone snc - 04024 Gaeta (Lt)
Tel. 0771.462201
www.olivadigaeta.it -
dirussocosmo@yahoo.it

Azienda familiare, è l'unica a produrre le olive di Gaeta (itrana) nel territorio stesso del comune di Gaeta. Nasce nel 2008, quando Cosmo, terminati gli studi, decide di rinnovare la tradizione agricola familiare e, aiutato dal papà Pasquale e dal fratello Elio, oggi gestisce dieci ettari di oliveto con circa tremila piante mantenendo come valore di riferimento il motto: "Territorio e tradizione, le radici dei nostri prodotti". L'azienda produce sia olio extravergine di oliva che olive da mensa (nere e bianche) che provengono da olivi posti sulle colline di Gaeta; morfologia e costituzione del terreno (sabbie calcaree), oltre la vicinanza del mare, rendono il clima ideale per le piante, mai troppo freddo d'inverno e mai eccessivamente caldo d'estate, con ottima ventilazione e con discreta distribuzione idrica. Tutti indici di prodotti di alta qualità.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CAVA ROSSA

È un fruttato medio 100% itrana che si presenta di un bel giallo dorato intenso con leggeri riflessi verdi. All'olfattiva è fine ed elegante con sentori vegetali accompagnati da note di pomodoro, spezie e sentori balsamici che arrivano alla salvia e alla menta. Altrettanto ampio ed elegante in bocca dove tornano i sentori vegetali di carciofo e cicoria di campo, le note di pomodoro per chiudere con ricordi di mandorla. Amaro ben evidente e piccante presente.
Perfetto su zuppe di legumi, antipasti di pesce (anche il salmone), arrosti di carni bianche (agnello in primis) e formaggi stagionati (anche a pasta filata).

Azienda Agricola Silvi Sabina Sapori
Strada Ponte delle Tavole, 42
Località Stazzano
00018 Palombara Sabina (Roma)
Tel. 0774.635423
www.silvisabinasapori.it
info@silvisabinasapori.it

Azienda familiare, fu fondata da Pietro Silvi nei primi anni del 1900 ed è condotta oggi da Domenico Silvi e da tutta la famiglia seguendo il credo di coniugare sapienza, tradizione e innovazione al fine di ottenere una qualità eccellente nel rispetto del territorio e per la salute del consumatore. Nei quattordici ettari, dotati di circa mille piante, le olive vengono raccolte a mano rispettando la maturazione delle varie cultivar (carboncella, salviana, frantoio e leccino) e molite entro cinque ore nel frantoio aziendale a ciclo continuo e a temperatura controllata mai sopra ai 27 °C. Anche la conservazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con azoto e il confezionamento (lattine e bottiglie) avviene solo al momento della vendita.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SABINA DOP "ETICHETTA NERA"

Fruttato medio da un blend di carboncella, salviana, frantoio e leccino si presenta di un bel giallo dorato limpido e al naso esprime sentori fruttati e vegetali di mela verde, lattuga, cicoria di campo ed

erbe aromatiche. In bocca è fine e avvolgente con ritorni fruttati e vegetali dolci e aromatici, accompagnati da una bella spinta amara e piccante che lascia la bocca in perfetto equilibrio.
Ideale per antipasti di mare (sia crudi di crostacei che marinate varie, inclusa l'insalata di mare), zuppe di legumi, verdure grigliate, fritture di pesce, carni bianche alla griglia e formaggi caprini freschi.

Azienda Agricola Biologica Evolio Etrusco di Luigi Papa
Località Grotta Porcina snc
01019 Vetralla (Vt)
Tel. 333.7328733
www.oliopapa.com - oliopapa@getnet.it

L'azienda, che si estende su tre ettari per un totale di seicento piante di olivo, si trova in località Grotta Porcina dove esiste una piccola necropoli etrusca, nel comune di Vetralla a una altitudine compresa tra i trecento e i mille metri. I terreni, acquistati nei primi anni Cinquanta sono di origine vulcanica e si trovano tra il lago di Vico e i monti Cimini in una zona ricca di oliveti, noccioleti e vigneti con clima tipicamente mediterraneo. Le olive vengono raccolte con il sistema della spazzolatura meccanica e molite entro le ventiquattro ore. L'azienda produce anche sott'oli, ortaggi, insalate, verdure.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

L'olio è un fruttato medio da monocultivar caninense che si presenta giallo dorato con intensi riflessi verde smeraldo. Al naso è fine e pieno nei sentori verdi di carciofo, cardo, cicoria e ortaggi da campo, accompagnati da decisi toni balsamici di salvia e menta. In bocca è altrettanto elegante e ampio con ritorni dei toni vegetali accompagnati da note di mandorla e spezie. Amaro e piccante ben presenti per una degustazione decisamente armonica. Gustatelo con zuppe di legumi, funghi porcini e radicchio alla griglia, tonno ai ferri, ma anche carne bianca (agnello) arrosto e formaggi stagionati, meglio se a pasta dura.

Tenuta Agricola Mistral & Metis di Marzio Dotti
Viale de Filippi, 12 - 00122 Roma
Tel. 06.5690284
www.oliodotti.it - info@oliodotti.it

Azienda attiva da oltre cinque generazioni, si trova nella zona denominata Colle Sollazzo nel comune di Torri in Sabina in provincia di Rieti. Il nome è legato all'esposizione a sud con insolazione continua su un terreno fertile, ricco di fossili e residui organici derivanti dal fatto che circa cinque milioni di anni fa i monti Sabini erano circondati dal mare. Tutto ciò, unito al clima mite della zona, rende il posto pressoché perfetto per la coltivazione dell'olivo. La raccolta viene effettuata manualmente senza procedimenti meccanici e senza che il frutto venga mai a contatto con il terreno. Entro le ventiquattro ore le olive vengono portate al frantoio per le fasi successive di lavorazione.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SABINA DOP

Da un blend di frantoio, leccino e carboncella questo fruttato medio dal colore giallo dorato intenso ha lievi nuance verdi. All'olfattiva è ampio e deciso nei toni vegetali di carciofo, cardo, cicoria di campo, lattuga, con note speziate e di erbe aromatiche (basilico, maggiorana). In bocca è avvolgente nei ritorni verdi e chiusura ammandorlata e speziata. Amaro e piccante ben espressi e armonizzati.
Ideale per antipasti di mare, passati di verdure e di legumi, pesce azzurro alla piastra, carni bianche in umido e formaggi caprini di media stagionatura.

Campania

Ermmà Azienda Agricola Sansone
Borgo San Pantaleo, 16 - 84046 Ascea (Sa)
Tel. 338.2350860 (Aniello)
347.8664174 (Paola)
www.ermma.it - ermma39@gmail.com

L'azienda nasce nel 1939 con l'acquisto di un fondo denominato Principio, successivamente sono stati incrementati l'oliveto e il vigneto. Oggi siamo ormai alla quarta generazione che continua con dedizione e passione il lavoro dei genitori e dei nonni e, pur seguendo innovazioni e affinamento delle tecniche, mantiene saldo e inalterato l'amore e il rispetto per il territorio, per il suo paesaggio e per la commercializzazione di prodotti naturali. L'azienda produce olio extravergine di oliva Cilento Dop, vino (Aglianico del Cilento e un interessante bianco - Melissa - a base di fiano, trebbiano, albana e malvasia), pomodorini e, in collaborazione con la Cooperativa Pescatori di San Marco di Castellabate (Sa), dei filetti di alici in olio extravergine di oliva Cilento Dop πyx.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CILENTO DOP *πyx* (PYX)

Olio 100% da cultivar pisciottana, è fruttato medio, di un bel giallo dorato intenso con nuance verdoline. Al naso, oltre ai sentori di erbe di campo, si riscontrano subito le note di pomodoro verde e toni di erbe aromatiche (basilico, maggiorana, salvia, rosmarino) affiancate da una nota di mandorla fresca. In bocca è fine e morbido con ritorni vegetali (carciofo, lattuga, cicoria di campo) e note aromatiche. L'amaro e il piccante sono presenti e in bell'equilibrio.
Servitelo su antipasti di mare, o anche crostacei (cotti), pesce arrosto, carni bianche al forno, passate di legumi e formaggi caprini.

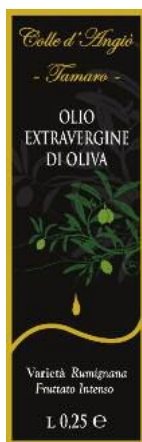
Molise

Azienda Agricola Colle d'Angiò di Giorgio Tamaro
Via Po, 92 - 86039 Termoli (Cb)
Tel. 0875.81703 - 347.0446742
www.oliotamaro.it - giotam@inwind.it

Piccola azienda a conduzione familiare nata alla fine dell'Ottocento e giunta alla terza generazione che predilige le cultivar tipiche della zona, ed esattamente l'oliva nera di Colletorto, la rumignana e la cazzarella. Dispone di poco più di tre ettari di oliveti, distribuiti in varie contrade, tra i quattrocento e i cinquecentocinquanta metri di altitudine, nel comune di Colletorto, borgo angioino dell'Alto Molise circondato da olivi secolari; il Comune è tra i soci fondatori dell'associazione "Città dell'Olio". Il numero delle piante è di circa settecento condotte in un contesto orientato a un'agricoltura sostenibile, di qualità e soprattutto rispettosa dell'ambiente e del territorio in cui si opera. La raccolta delle olive avviene a mano con agevolatori meccanici e molite entro dodici-ventiquattro ore con impianto a ciclo continuo a temperatura controllata. È dovuta proprio a Giorgio,

coadiuvato dai figli, la reintroduzione dell'antica varietà rumignana che dà vita all'olio degustato.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VARIETÀ RUMIGNANA

È un fruttato intenso che si presenta di un bel giallo dorato carico con nuance verdoline. Al naso è fine con fruttato di buona intensità, note vegetali di erbe di campo, carciofo, erbe aromatiche, sentori floreali e speziati. In bocca è elegante nei ritorni vegetali ai quali si uniscono note balsamiche (menta, salvia) e di mandorla fresca. Amaro molto presente che è un crescendo continuo e che si unisce a un piccante deciso in una progressione molto piacevole.
Per gli abbinamenti seguiamo le indicazioni di Giorgio: antipasto di funghi porcini, bruschette con pomodoro, carpaccio di pesce spada, insalate di carciofi, zuppe di asparagi, primi piatti con tonno, carni rosse e cacciagione al forno, formaggi stagionati a pasta filata, poche gocce su gelato alla vaniglia o su ananas a fette.

Puglia

Azienda Agricola Pia Gloria Serrilli

Contrada Calderoso snc
71014 San Marco in Lamis (Fg)
info@serrilli.com

L'azienda in una contrada denominata Calderoso per via del suo microclima particolarmente caldo, produce olio extravergine d'oliva da più di centocinquanta anni (precisamente dal 1855). I Serrilli si sono sempre occupati di agricoltura e attualmente l'azienda è condotta anche dal figlio di Pia Gloria, Andrea, che pian piano si è appassionato e da cinque anni commercializza l'olio prodotto con una etichetta che cerca di dare un supporto grafico facile e immediato per poter sfruttare le peculiarità del prodotto in cucina. Gli olivi sono per la maggior parte secolari e si trovano a una altitudine di circa duecento metri. Il raccolto avviene quando le olive non sono totalmente mature, e vengono molite entro sei ore nel frantoio aziendale di ultima generazione senza aggiunta di acqua durante l'estrazione. L'olio così ottenuto mantiene integro il suo contenuto di antiossidanti ed è caratterizzato da un livello di acidità molto basso. Le varietà coltivate sono la coratina, l'ogliarola garganica e il leccino dai quali vengono prodotti oli monovarietali e una "Selezione 1855" composta da un blend delle tre cultivar indicate. Importante e curiosa testimonianza su *La Stampa* del 19 marzo 1929 da parte di Riccardo Baccheli, amico di nonno Giustiniano, che scriveva: "...e ci riunivamo nella sua camera di studente a mangiar le insalatine condite col sapido suo olio casalingo, di quello che sa d'oliva e che non piace a quelli che non s'intendono...".

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE CORATINA

Fruttato medio-intenso, si presenta di un bel giallo dorato deciso. All'olfattiva è ampio, fine ed elegante nei sentori fruttati e vegetali di erba, carciofo, ortaggi di campo e mandorla fresca. Alla gustativa è avvolgente con ritorni vegetali, di mandorla e chiusura su erbe aromatiche (basilico, rosmarino) che persistono accompagnando un amaro spiccato e un piccante ben presente.
Come da etichetta, accompagniamolo a zuppe e passati di legumi, bruschette di verdure, verdure alla griglia, primi piatti al ragù, carni rosse e cacciagione alla brace, funghi porcini alla piastra, ma da provare anche su formaggi stagionati a pasta filata.

Azienda Agricola Puglia's

Via M. Gagliano, 40 - 76123 Andria (Bt)
Tel. 320.0777726 (Nicola Locantone)
www.pugliasproduct.com
info@pugliasproduct.com

Puglia's è un marchio che promuove i sapori del patrimonio enogastronomico pugliese su tutto il territorio nazionale e nelle principali città d'Europa garantendo genuinità e qualità. Puglia's nasce dalla volontà di unire l'amore per il territorio alle tradizioni racchiuse nelle specialità della terra da cui prende il nome l'azienda stessa. L'obiettivo principale dunque è quello di promuovere il territorio pugliese e i tipici gusti locali, scegliendo eccellenze selezionate qualitativamente. L'azienda garantisce l'alto livello dei prodotti seguendo personalmente tutte le fasi di preparazione degli stessi. La gamma è ampia e si va da quelli freschi come salumi e formaggi a quelli secchi come taralli, paste, dolci, conserve, pâté, sott'oli, ecc. oltre naturalmente a olio extravergine di oliva e vino.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA INTENSO

Da monocultivar coratina, si presenta di un bel giallo dorato carico con riflessi verdi. Al naso è fine e composto, decisamente verde nei sentori di frutta, carciofo e cardo, accompagnati da netti profumi balsamici di basilico, menta, salvia e rosmarino. In bocca è elegante, avvolgente e complesso con ritorni olfattivi della via diretta, accompagnati da note di ortaggi di campo con chiusura su una bella nota di mandorla. Amaro e piccante presenti ed equilibrati per un'armonia decisamente particolare.
Provatelo su antipasti di mare (cotti), verdure alla griglia, zuppe di carciofi e fave, carne alla brace, agnello al forno, tonno appena scottato e formaggi stagionati a pasta filata, tipici del territorio.

Azienda Agricola Federica Cerrati Ferrari

Via Cesare Battisti, 70 - 73100 Lecce
Tel. 339.5439625
www.lorvert.it - info@lorvert.it

L'azienda è situata nella zona di Casarano nel Basso Salento e ha più di trecento anni, infatti nel 1689 il duca Domenico Ferrari, nobile cosentino, acquistò il feudo di Parabita, che successivamente fu diviso tra i numerosi eredi, e quattro oliveti che facevano parte di quel possedimento sono giunti fino all'attuale proprietà. Quest'ultima, affascinata per i meravigliosi olivi secolari (dal 2010 "Patrimonio mondiale dell'umanità") ha deciso di cimentarsi nella produzione di un olio extravergine d'oliva di qualità. Le olive vengono raccolte manualmente in ottobre e molite in un frantoio che estrae esclusivamente a freddo per ottenere un olio di altissima qualità. La proprietà si occupa personalmente della cura del terreno e degli alberi, utilizzando esclusivamente sistemi di aratura, potatura e diserbo riconducibili all'antica tradizione contadina salentina, così come della raccolta delle olive che viene effettuata direttamente dall'albero. Ogni bottiglia viene inscatolata singolarmente per garantire al consumatore un olio che duri nel tempo protetto dalla luce. Con una particolare attenzione al dettaglio, l'azienda ha deciso di imbottigliare l'olio extravergine di oliva in vetro trasparente per

far sì che anche la vista possa bearsi di un colore così intenso, dato da una raccolta anticipata delle olive.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA L'OR VERT

Da un blend di ogliarola di Lecce e cellina di Nardò questo olio, fruttato medio, si presenta di un bel colore giallo dorato con intensi riflessi verdi. All'olfattiva è fine e

composto nei sentori di verdure di campo, note aromatiche di maggiorana, menta, basilico con nuance speziate. In bocca è morbido con ritorni vegetali di cardo e cicoria e con ritorni speziati (pepe) ai quali si uniscono piacevoli toni di mandorla con l'amaro e il piccante presenti ed equilibrati.
Gustatelo con zuppe di legumi, risotto di mare, carpaccio di ricciola, pesci azzurri arrosto, carni bianche al forno, formaggi caprini.

Calabria

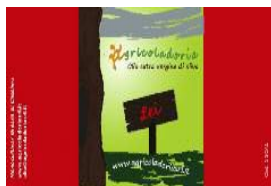
Azienda Agricola Doria

Contrada Mandria di Nola - 87011 Doria (Cs)
Tel. 0981.1890191
www.agricoladoriasrl.it
olio@agricoladoriasrl.it

L'Azienda Agricola Doria opera sin dai primi del Novecento e si costituisce nel 1974 come società a responsabilità limitata. Sita nella Piana di Sibari, era a vocazione zootecnica e ceriagricola, mentre negli anni viene trasformata in frutticola con l'impianto di pescheti, agrumeti e oliveti. Negli ultimi anni è stato sviluppato il settore olio e impiantati nuovi ettari di oliveti. Gestita da Alessandra Paolini e da suo marito Simone, l'azienda ha varie cultivar ed esattamente la nocellara messinese, la nocellara etnea, il cipressino, la carolea, la grossa di Cassano e la roggianella, da cui ricavano oli extravergini di oliva monovarietali e anche dei blend (Sole, Terra e Sud). Alessandra ha impostato il suo lavoro nel rispetto dei propri valori, della natura, dell'ecosistema e del cliente perseguendo la migliore qualità al fine di offrire un prodotto che rispecchi il lavoro effettuato sempre con cura, amore, entusiasmo, dedizione, meticolosità, umiltà e curiosità, forte delle passate esperienze, ma anche aperta all'innovazione.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR GROSSA DI CASSANO

Fruttato medio dal colore giallo dorato con riflessi verdolini, al naso ha una buona espres-

sione olfattiva che mette in risalto percezioni fruttate pulite e intense, accompagnate da note vegetali di carciofo e cardo e netti sentori di pomodoro. In bocca è armonico e pieno con ingresso morbido e i ritorni fruttati e vegetali e di mandorla fresca in chiusura. Amaro e piccante presenti e ben dosati per un finale decisamente armonico.
Ottimo con zuppe di legumi e carni bianche al forno e pesce ai ferri.

Stillo Azienda Agricola Biologica di Stillo Vittorio

Contrada Ferramonti, 9 - 87040 Tarsia (Cs)
Tel. 0984.506104 - 349.1793715
www.stilloagricoltura.com
stillo.agricoltura@gmail.com

Azienda appartenente alla famiglia Stillo da tre generazioni che però dalla metà degli anni Ottanta al 2005 era stata lasciata in uno stato di quasi totale abbandono. Proprio quell'anno il giovane Vittorio decide di prendere in mano l'azienda e con lungimiranza, tenacia e tanto lavoro rimette in sesto l'oliveto e il vigneto prendendosi cura degli olivi secolari e reimpiantando vitigni tipici della zona come il magliocco e il nerello. L'azienda di trentacinque ettari, di cui venti a oliveto e il resto a vigneto, si trova a nord di Cosenza tra le vallate dei fiumi Esaro e Crati. Produce un ottimo vino, il Sileno, da nerello (60%) e magliocco (40%) e gestisce un agriturismo ricavato nel casale di famiglia completamente e finemente ristrutturato e dove, nei weekend e su prenotazione, viene effettuato anche servizio ristorante. L'azienda viene condotta in regime di tecniche colturali a basso impatto ambientale (biologiche) e la produzione di olio e vino avviene nel rispetto della natura e delle tradizioni. Inoltre, aderisce alla certificazione volontaria per la rintracciabilità di filiera, che consente di ricostruire tutti i processi di lavorazione.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VERNICCHIO

Da un blend di dolce di Rossano (60%), tondina (30%) e carolea (10%), l'olio si presenta di un bel giallo dorato con sfumature verdi e all'olfattiva è elegante nei sentori erbacei e vegetali con toni di pomodoro, mandorla e note balsamiche (basilico, menta). Alla gustativa è altrettanto elegante nei toni vegetali e di mandorla con amaro ben presen-

te e piccante che aumenta in maniera progressiva, lasciando la bocca pulita. Abbinatelo a carpacci di pesce spada, zuppe di legumi, pesce al forno, carni bianche alla brace, formaggi freschi a pasta filata o caprini.

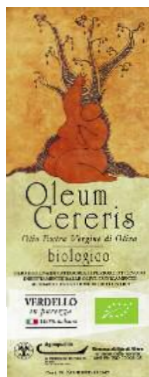
Sicilia

Azienda Agricola Biologica Tortora

Contrada Lupa - 98066 Patti (Me)
Tel. 339.7910473 - 339.5736724
www.oleumcereris.com
info@oleumcereris.com

Si trova su una collina dalla quale si possono vedere le Isole Eolie e i monti Nebrodi ed è vicina al famoso Santuario della Madonna Nera di Tindari. La filosofia aziendale segue l'idea di preservare e vivificare la terra seguendo l'ideale della coltura biologica, con il fine di salvaguardare la salute e il benessere di ogni singolo individuo, per concorrere a costruire la migliore ecologia del sistema umano. Nel terreno aziendale sono stati effettuati lavori di ripristino di muretti in pietra locale per prevenire il dissesto idrogeologico nell'ottica del rispetto e della preservazione del territorio. Tali lavori hanno consentito anche di ampliare i terrazzamenti destinati alla cura e allo sviluppo della ricca biodiversità esistente, in particolare delle piante autoctone quali corbezzoli, rosmarino, fichi, fichi d'India, origano. L'azienda produce un olio extravergine d'oliva monovarietale verdello e un blend di verdello, giarraffa, nocellara messinese, san Benedetto e santagatese. Le bottiglie dell'Oleum Cereris sono dotate di un codice ai fini della certificazione della tracciabilità di filiera. Inoltre, la presenza di alberi da frutto, oltre agli olivi, ha consentito all'azienda di avviare, attraverso la collaborazione con laboratori specializzati, la produzione di confetture senza l'uso di conservanti artificiali, con l'introduzione, in talune ricette, di ingredienti biologici.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO OLEUM CERERIS

Da 100% verdello è un fruttato medio-intenso che nel bicchiere è di un bel verde smeraldo con riflessi dorati. Anche al naso è verde nei sentori di erbe di campo, carciofo, pomodoro poco maturo, mandorla fresca. Alla gustativa tornano i sentori primari con amaro e piccante presenti ed equilibrati per un insieme veramente armonico.
Perfetto su antipasti di mare, tonno ai ferri, zuppe di verdure o di legumi, carni bianche in umido, formaggi a pasta filata.

Azienda Agricola Barbàra

Via Marsala, 593 - Fraz. Rilievo
91100 Trapani
Tel. 0923.864346 - 333.8515007
www.agricolabarbara.it
info@agricolabarbara.it

L'Azienda Agricola Barbàra si estende per quaranta ettari, in posizione rialzata, con vista sul monte Erice e le Saline di Trapani (laguna dello Stagnone) di fronte alle Isole Egadi, su una zona dal clima favorevole, su terre ricche di sole e arieggiate dai venti marini. Attiva da tre generazioni, la famiglia segue da vicino la produzione, la trasformazione e il confezionamento dell'olio extravergine di oliva, selezionando gli olivi migliori e curandoli nel rispetto della natura e del territorio. La raccolta delle olive è manuale, con successiva molitura entro le ventiquattrore. Da circa settemila piante, l'azienda produce tre oli extravergini d'oliva monovarietali di cerasuola, nocellara del Belice e biancolilla e un Valli Trapanesi Dop che è un blend delle predette cultivar.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALLI TRAPANESI DOP

Da un blend di cerasuola (80%), nocellara del Belice (10%) e di biancolilla (10%), è un fruttato medio dal colore giallo dorato intenso con riflessi verdolini. Al naso è fine ed elegante nei sentori vegetali di lattuga ed erbe di campo, accompagnato da note fruttate, di pomodoro e di erbe aromatiche. In bocca è altrettanto elegante con ritorni vegetali e fruttati. Amaro e piccante ben presenti ed equilibrati.
Ideale su zuppe di verdure e di legumi, antipasti di mare (anche crostacei), pesce azzurro alla brace, carni bianche arrosto, formaggi di media stagionatura.

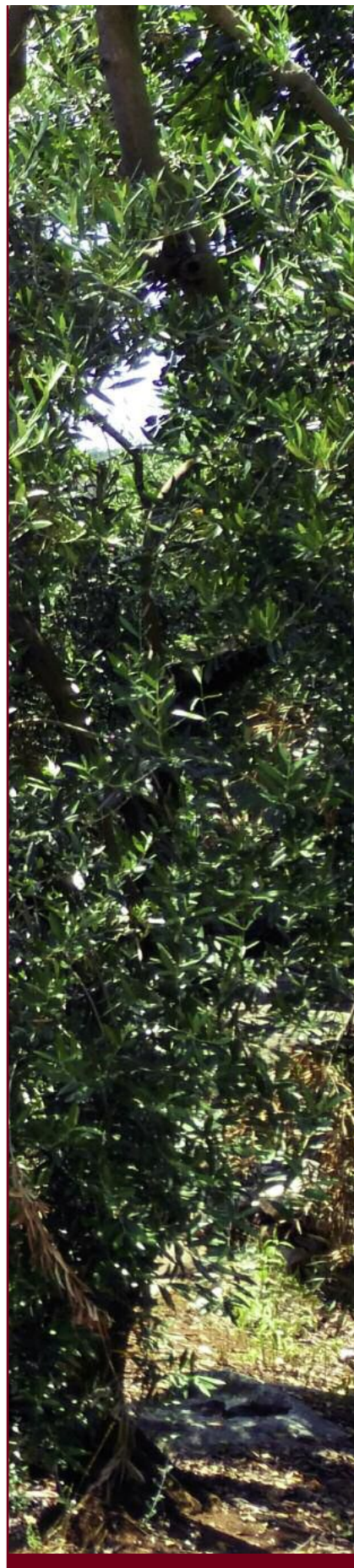
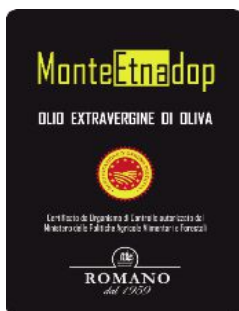
Frantoio Romano di Vincenzo Romano

Contrada Corvo - San Nicola
95034 Bronte (Ct)
Tel. 095.7723200
www.oleificioromanovincenzo.com
info@romanovincenzo.com

L'azienda, attiva dal 1959 si occupa principalmente della trasformazione delle olive in olio anche per conto terzi, ma produce inoltre pistacchio di Bronte e funghi (in serra). Oltre a ciò l'azienda cura una consulenza conto terzi tesa al miglioramento della qualità dell'olio. Nel 2007 è stato realizzato nel frantoio aziendale un impianto con sistema di estrazione continuo integrale, interamente costruito in acciaio inox per poter essere lavato completamente tra le varie estrazioni al fine di evitare che nell'olio ci possano essere mescolanze tra una partita e l'altra che provocherebbero modifiche nelle qualità organolettiche dell'olio dei singoli produttori. L'azienda produce varie tipologie di extravergine di oliva utilizzando le varie cultivar da circa mille olivi su cinque ettari di proprietà e da altre olive acquistate in loco: Le Sciare da nocellara etnea, tonda iblea e biancolilla, Don Michè da nocellara etnea, croatina e nocellara del Belice, 2enne da nocellara etnea e nocellara del Belice e infine il Monte Etna Dop.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONTE ETNA DOP

È un fruttato medio prodotto con nocellara etnea ed è giallo dorato con lievi riflessi verdolini. Si apre al naso avvolgente e fine nei sentori vegetali di carciofo accompagnati da aromi di pomodoro, di frutta e netti toni balsamici. Alla gustativa è altrettanto elegante ed avvolgente con ritorni fruttati e vegetali a cui si uniscono un amaro e un piccante armonici e di lunga intensità.
Perfetto per accompagnare zuppe di funghi, insalate di mare, verdure grigliate, tartare di tonno, pesci alla brace, carni bianche alla piastra, formaggi caprini di media stagionatura.

DI **NICOLA GRASSI**

Nella **Capitale** il parco giochi dei **buongustai.** Tutti i numeri e le curiosità di un'**edizione da record**

Vinòforum
Lo Spazio del Gusto

Sono stati dieci giorni, da venerdì 10 a domenica 19 giugno, durante i quali il vino e il cibo hanno dato spettacolo, nel vero senso della parola. Diecimila metri quadrati - a Roma, in lungotevere Maresciallo Diaz - che hanno visto l'alternarsi di decine di protagonisti blasonati dell'alta gastronomia, chef stellati italiani e internazionali, maestri pizzaioli, impegnati in cene esclusive e *show cooking*, sempre in compagnia di grandi vini. E a proposito di vini erano ben cinquecento le cantine presenti in manifestazione, per un totale di **duemilacinquecento** etichette, **quattordicimiladuecentoventi** le bottiglie stappate. **Ventiquattro** i *temporary restaurant* che si sono avvicendati proponendo preparazioni *gourmet* e prezzi da *street food*. **Trentaduemila** il numero totale di piatti sfornati. **Novemilacentosessanta** gli operatori del settore coinvolti.

Cifre da capogiro per la XIII edizione di Vinòforum - Lo Spazio del Gusto che, date le premesse, non poteva che riscuotere un grande successo. E così è stato: gli ingressi registrati hanno superato la cifra record di **quarantaduemila**. Del resto parliamo di un evento che è ormai diventato un appuntamento di rito che tutti aspettano e come se non bastasse i quattrocento incontri a tema - sparsi su tutto il territorio cittadino - della *Wine & Food Week* che precede Vinòforum, "preparano il terreno" a dovere.

Altro punto di forza della *kermesse* è stato senza ombra di dubbio la **Factory**, uno spazio speciale studiato per appro-

In queste pagine, alcuni momenti della manifestazione

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI VINÒFORUM

fondire le tematiche del mondo del vino e diffondere la giusta cultura del bere. Simpatica e utile per i neofiti l'idea degli *Speed Tasting*, una degustazione, veloce ma dettagliata su specifici argomenti, *face to face* con un sommelier professionista. In scena inoltre, per tutti gli appassionati, diversi incontri-assaggi guidati su temi stimolanti come *i vini eroici, delle isole, del fuoco e della luce, gli Champagne, il biologico*. Per finire, lungimirante e lodevole l'iniziativa dedicata ai più giovani - *under* ventotto - con tanti momenti, pratici e teorici, per conoscere al meglio il variegato universo enoico: *il servizio, le etichette, i vitigni, la figura del sommelier, l'abbinamento con il cibo, le tecniche di degustazione*. Obiettivo: informare, sfatare tabù, bere bene e in maniera consapevole. Il tutto frutto di una *partnership* con l'Università di Tor Vergata.

Tra i momenti di maggiore successo le cene-*show cooking* dei tre *format* dedicati all'alta cucina: **Cantine da Chef International Edition** dove nove chef stellati provenienti dalle principali città europee hanno proposto percorsi di tre portate pensati per accompagnare le etichette di alcune delle migliori aziende del Belpaese; **Chef's Table** una terrazza, un solo tavolo, venti posti e una cena a sera a tu per tu con gli chef; e **La Pizza dei Maestri Gourmet**, ogni sera uno chef in coppia con un maestro pizzaiolo hanno dato vita a un ristorante *sui generis*, con un menu "senza regole", composto da piatti e pizze frutto del gioco e della contaminazione tra le due menti.

Dietro le quinte

Dietro la macchina organizzativa di Vinòforum c'è un *team* che abbina passione e professionalità. A guidarla Emiliano De Venuti, giovanissimo ma con ormai una notevole esperienza alle spalle.

D: Emiliano, quanto lavoro c'è dietro una manifestazione come Vinòforum?

R: *Veramente tanto. Il nostro lavoro, che sembrerebbe "consumarsi" in poco più di una settimana, in realtà è frutto di un anno di frenetiche attività organizzative, volte a perfezionare ogni minimo particolare del* format.

D: Vinòforum è frutto di un lavoro di squadra. Chi compone questo team?

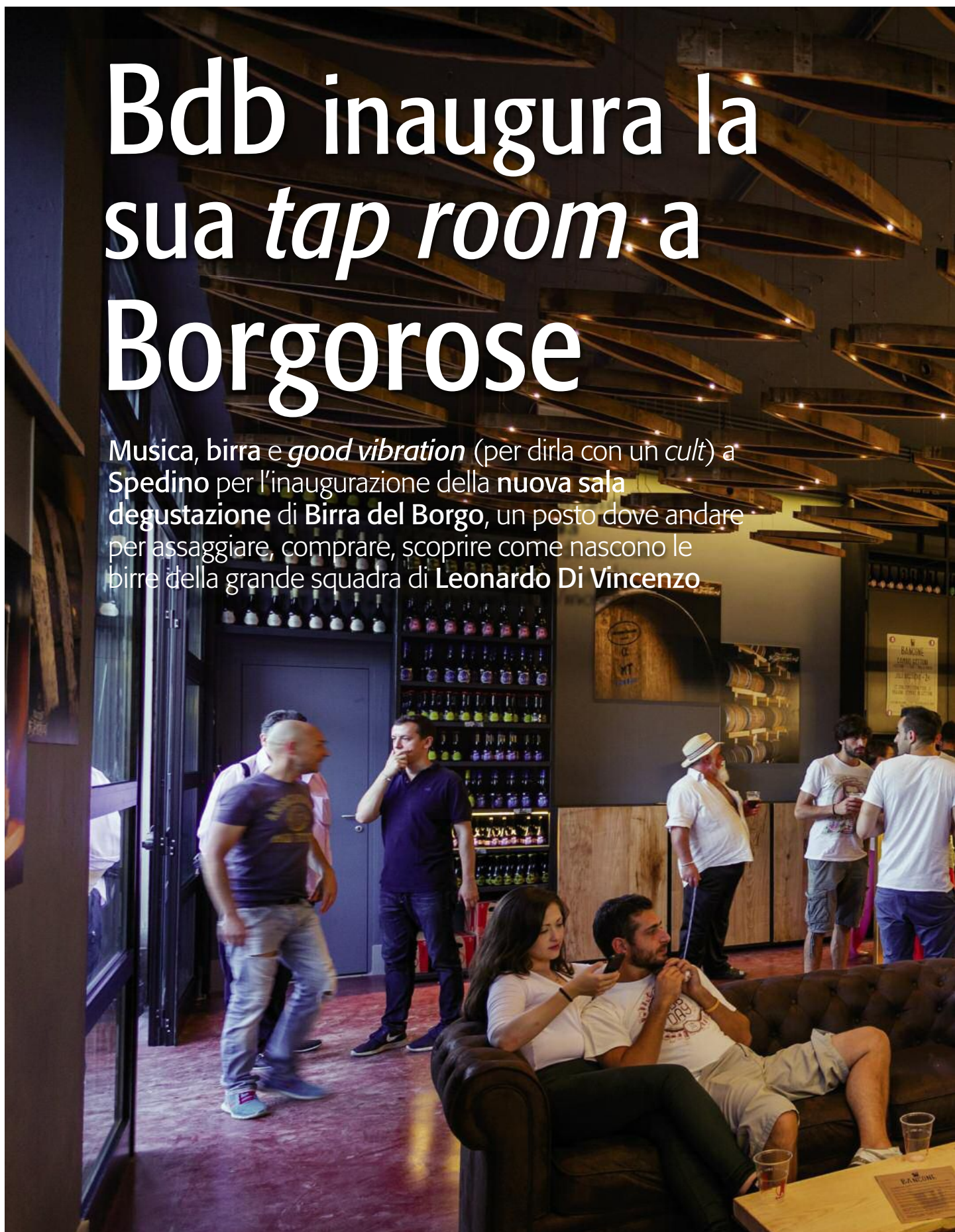
R: *La Factory è formata da un* team *di dodici persone, ognuno si occupa di un settore e ne è autonomamente alla guida. Non amo impartire ordini e credo che la collaborazione sia l'arma vincente. Io mi limito a coordinare il lavoro di ciascuno e a convogliarlo verso un unico, comune obiettivo, oppure a dare il "calcio d'inizio" a nuove attività. Lo "zoccolo duro" della squadra è composto da me, Michela Corvino, Federica Reitano e Carmen Calce.*

D: Dici Vinòforum e viene subito in mente "Lo Spazio del Gusto". Ma il vostro *brand* è molto di più.

R: *Lo Spazio del Gusto è quello che ci rappresenta tra la gente, ma dietro c'è molto di più. Vinòforum è un'azienda strutturata su vari livelli. Il primo è rappresentato dalla Factory, un'officina creativa che studia e realizza attività di comunicazione, consulenza e* marketing *in grado di aiutare i clienti - siano essi aziende, privati, enti o organizzazioni - a raggiungere i propri obiettivi di* business. *C'è poi uno spazio eventi nel quale vengono organizzati anche corsi di degustazione per tutti coloro che hanno voglia di imparare qualcosa in più sul mondo del vino e del cibo. Da quattro anni abbiamo ideato Birròforum, evento dedicato alla birra artigianale, e in seguito il Food Truck Fest, diventato anch'esso uno dei festival più importanti d'Italia, che porta in strada i più buoni* food truck *d'Italia. Sfruttando l'autorevolezza conquistata sul campo dal* brand *Vinòforum abbiamo dato vita a Vinòforum Store, una piattaforma e-commerce per vino e distillati, prestando molta attenzione alla qualità - con una vasta panoramica su prodotti di nicchia - e al prezzo. Abbiamo infine creato Mr Doyle Smoke BBq, un* format *totalmente dedicato alla carne affumicata, di chiara ispirazione Usa, che prevede la realizzazione di affumicatori e un laboratorio di affumicatura.*

Bdb inaugura la sua *tap room* a Borgorose

Musica, **birra** e ***good vibration*** (per dirla con un *cult*) a **Spedino** per l'inaugurazione della **nuova sala degustazione** di **Birra del Borgo**, un posto dove andare per assaggiare, comprare, scoprire come nascono le birre della grande squadra di **Leonardo Di Vincenzo**

DI **HENRY ROSS**

Grande festa d'estate in stile *country*, in quel di **Spedino**, frazione di **Borgorose** (Ri), per l'inaugurazione di **Bancone**, la sala degustazione ricavata all'interno del nuovo stabilimento di **Birra del Borgo**. Dopo la nuova sala cotte e l'ampliamento degli spazi per le sperimentazioni in botti e anfore di terracotta, ecco una ***tap room*** d'impronta contemporanea destinata alla vendita e alla degustazione della superlativa e fantasiosa produzione di **Bdb**, un luogo simpatico dove assaggiare, comprare, raccontare, imparare, ideare. Interessante vetrina del birrificio, una meta da raggiungere con piacere per le diverse proposte che farà, un po' come avviene nel mondo del vino, per entrare in contatto con la filosofia del produttore, per conoscere meglio i suoi prodotti, la *tap room* apre tutti i giorni dal lunedì alla domenica, dalle 11 alle 22, e già da agosto sono partiti gli incontri **"meet the brewers"** (per il calendario birradelborgo.it). Legno di castagno e ottone caratterizzano la sala secondo una cifra architettonica che comparirà anche nei futuri progetti di Bdb, riconoscibili come inconfondibili sono le birre, le bottiglie, le etichette, i pensieri, l'anima di questo birrificio, capitanato da **Leonardo Di Vincenzo** che con uno staff valido e affiatato propone dal 2005 birre di qualità in grado di appagare e stimolare il palato di intenditori, appassionati e curiosi. Birre classiche con una marcia in più, birre bizzarre, birre rivoluzionarie, birre avveniristiche, nuove alchimie (Leonardo è un estroso biochimico), ce n'è da sempre per tutti i gusti.

Un percorso importante

Bdb appartiene al gotha dei produttori "artigianali" italiani e premi e riconoscimenti internazionali hanno via via confermato il valore e l'originalità di questo birrificio nato per scommessa a **Borgorose**, un paese lontano dal caos cittadino al confine tra Lazio e Abruzzo, nella **Riserva naturale dei monti della Duchessa**, un posto magico

FOTO DI BIRRIFICIO DEL BORGO

In apertura, un momento dell'inaugurazione; sopra, il birrificio; sotto, Leonardo Di Vincenzo e *tap room*

dove studiare e lavorare a continui nuovi progetti. Oggi dopo l'accordo multimilionario tra Bdb e il leader mondiale del settore brassicolo **AB InBev** siamo all'indomani di una svolta, un mutamento di *status*, che vede Leonardo Di Vincenzo non più proprietario ma amministratore delegato, comunque libero di proseguire insieme con la sua storica squadra con i suoi interessanti e fortunati progetti. Un passo importante per scelte importanti e vitali come mantenere standard elevati rispetto all'aumentata richiesta, continuare a investire nel birrificio in Italia e all'estero, accedere a interessanti *know-how* tecnologici e scientifici, lavorare sulla qualità e sul prodotto senza il prepotente peso degli aspetti manageriali e imprenditoriali legati alla produzione. La nuova *partnership* da poco siglata si basa anche sul comune interesse nei confronti della birra artigianale con grandi prospettive all'orizzonte sul solco della strada già intrapresa da Bdb.

Birre come ciliegie una tira l'altra

Durante la festa di inaugurazione rallegrata dalla musica *live* della band **Dead Shrimp** e il *food corner* a base di formaggi, salumi e altre prelibatezze di **Campo Felice**, Leonardo ha festeggiato con amici e visitatori la recente sala dedicata ai maturatori speciali, composta da anfore, botti, tonneau, barrique e maturatori in legno, per una capacità produttiva totale superiore ai cinquecento ettolitri, e il nuovo impianto che permetterà di arrivare a ottanta ettolitri a cotta e di avviare la produzione di **Lisa** (*Ligh Italian Session Ale*), la prima birra in lattina prodotta da Birra del Borgo aromatizzata ai fiori d'arancio, pepe rosa e coriandolo. Al Bancone troneggiano **quattordici vie**, di cui **dieci spine** e **quattro a pompa**, per l'assaggio di birre classiche e inedite. Tra gli assaggi alla spina disponibili durante l'evento ricordiamo: **Watermelon Man** (4,9% vol) una *berliner weisse*, con aggiunta di settanta litri di succo di cocomero su cinquecento litri di birra, prodotta con la tecnica del *sour mash*, ovvero una leggera acidificazione del mosto. Fresca, profumata, dissetante, invitante. **Reale 11** (6,4% vol) attiene al mito, **undici** anni di successo e fan sfegatati, la prima Bdb, archetipo di tutta la successiva produzione, ispirata alle Ipa, ambrata, ben luppolata, avvincente, crea una certa dipendenza affettiva... **Stelle e strisce** (3,7% vol) un dorato omaggio ai luppoli americani, leggera, fresca, estiva, aromatica, piacevolmente amara, dissetante incontro tra gusto americano e italiano, suggerisce Los Angeles ma anche San Felice Circeo... **Caos** (10,9% ma non li dimostra) sofisticata, filosofica promessa di equilibrio, 60% di mosto di duchessa (al farro) e quaranta di malvasia della Tenuta di Bibbiano di Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi, ottenuta con metodo *champenoise*, si avvicina alla nota Equilibrista (brassata con parte di mosto sangiovese della stessa Tenuta) ma è naturalmente la versione... in bianco. **Keto Reporter** (5,2% vol) una *porter* "ripensata" ovvero un'interpretazione, come tante birre di Leonardo, scura, impenetrabile, ricca di tostature e toni piccanti e speziati, resa unica dall'aggiunta di foglie di tabacco Kentucky toscano, quello dei nostri sigari. **Enkir** (6,1% vol) il nome significa l'inizio di ogni cosa. Nasce dall'utilizzo del primo cereale addomesticato sulla terra, il *triticum monococcum*, insieme con malto d'orzo. Una birra leggera, morbida ed elegante, dai sentori di resina e spezie.

I *grundrisse* di Bdb

Se alzate gli occhi lungo una delle pareti del tap room potrete entrare nel *mood* del bir-

rificio leggendo su grandi manifesti le linee fondamentali della filosofia produttiva di BDB, una sorta di *grundrisse*, lineamenti fondamentali della produzione brassicola, tra questi:

"**L'inquietudine** è quel sentimento che ci spinge a cambiare, a non fermarci, è fondamentale per vedere le cose da un'altra prospettiva, sempre diversa. Siamo inquieti continuamente, quando pensiamo di essere arrivati rimettiamo tutto in discussione. Siamo inquieti nel *marketing*, nella comunicazione, nella produzione di nuove birre... così nascono i progetti di Bdb, così nasce il nostro stile" .

"**La naturalità** - Fantasia e Territorio in ogni Birra -. Per quanto la sperimentazione sia al centro del processo produttivo, la base imprescindibile di ogni buona birra sono le materie prime utilizzate. È per questo che cerchiamo in maniera sempre più simbiotica un rapporto con il territorio che circonda il birrificio, i monti della Duchessa e la Riserva naturale che li ospita, nonché tanti piccoli produttori locali. Oggi riusciamo a utilizzare per l'80% malti provenienti da un'area circoscritta a cento chilometri dal birrificio e siamo sempre alla ricerca di ingredienti naturali dal tabacco Kentucky toscano alla genziana, dalle castagne a colture d'eccellenza come il grano saraceno tartarico".

"**Controllo e innovazione** Bdb è tra i pochi birrifici artigianali in Italia ad avere al proprio interno un laboratorio chimico per il controllo costante della qualità. Dal 2010 grazie alla presenza nello staff di **David Sallustio** (biologo), tutta la produzione del birrificio è costantemente monitorata per mantenere gli standard qualitativi prefissati. Altro obiettivo fondamentale è quello di studiare i diversi *step* dei processori di fermentazione. Analizziamo tutte le possibili variazioni sul tema dei lieviti oltre all'impiego di ingredienti inusuali e spesso locali. Il fine è mettere a punto sempre nuovi prodotti partendo dall'utilizzo delle materie prime tradizionali e naturali che sono alla base della birra fin dalla sua nascita".

Davvero una bella "fucina brassicola" non c'è che dire e per capire come batte il cuore di questo birrificio vi consigliamo di leggere anche **Pionieri Innovatori e Ricercatori** (sono stati i primi a utilizzare anfore e a lavorare su miscele di lievito), ma anche il **Viaggio** (fonte di costante ispirazione), oppure **Creatività**; **Immagine e Gusto**; **Italianità**; **Collaborazioni**... e infine **Re (Thinking) Ale**, un intento nato tra amici e colleghi in una notte newyorkese, che racchiude il significato del ripensare la birra. E allora a presto con nuove notizie sul mondo gustoso, interessante, inquieto e promettente di Bdb!

Sopra, il birrificio; sotto, *tap room*

DI **LUCIANO NEBBIA**

Nizza Docg

A due anni dall'istituzione della nuova **denominazione garantita**, finalmente sul mercato **le prime bottiglie**

Dal 1 luglio 2016 è possibile commercializzare le prime bottiglie fregiate del titolo Nizza Docg, ed è festa grande per i **quarantatre produttori** che hanno visto coronati i loro sforzi per il raggiungimento di questo grande traguardo. Non è stato facile, tante le difficoltà burocratiche incontrate, ma alla fine questo gruppo di agguerriti produttori ce l'ha fatta, il Nizza Docg è realtà. Per festeggiare, l'*Associazione produttori del Nizza*, oggi guidata da **Gianni Bertolino**, ha organizzato una grande festa che si è tenuta la sera del 1 luglio proprio nel centro di Nizza, lungo le strade, tra la gente, a sottolineare il profondo legame che li unisce al loro territorio. Una grande tavolata imbandita dove si sono esibiti quattro chef stellati della zona: **Mariuccia Ferrero** del *San Marco* di Canelli, **Bruna Cane** del ristorante *I Caffi* di Acqui Terme, **Walter Ferretto** del *Cascinale Nuovo* di Isola d'Asti e **Massimiliano Musso** di *Ca' Vittoria* di Tignole. I fantastici quattro hanno proposto ognuno un piatto realizzato cercando di armonizzare l'incontro con il Nizza. L'aria di festa si respirava ovunque e tutti erano coscienti del grande avvenimento che stava accadendo proprio lì, in quel preciso momento e questo era sotto i nostri occhi. Una cosa però non visibile, che andava molto al di là della novella stella del Nizza, era il vero prodigio: vedere che, per una volta, un gruppo di produttori di dimensioni e interessi diversi hanno saputo spingere tutti nella stessa direzione e con tutta la forza a loro disposizione, al di là di calcoli su ritorni personali. Questo è semplicemente straordinario e che serva da vero insegnamento anche per altre realtà, in tutti i campi, l'unione fa la forza!
A conferma di quanto detto, alla cena erano presenti, oltre ai produttori con famiglie al seguito, tutti i sindaci dei diciotto comuni compresi nel Nizza Docg, capitanati dallo stesso Simone Nosenzo, sindaco di Nizza Monferrato, i quali nel dopo cena, hanno assistito al bel concerto di Giorgio Conte (fratello di Paolo), regalando agli osservatori un bellissimo colpo d'occhio con le loro fasce tricolori, tutti insieme a onorare, al di là di ogni campanilismo, Nizza Monferrato. Curiosità interessante, tutti i partecipanti, produttori, sindaci e politici compresi, hanno pagato personal-

Un momento della festa per la Docg Nizza

FOTO DI ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA

mente la cena! Che sia davvero la svolta? Il Nizza Docg viene prodotto in **solo diciotto comuni** sui circa centosessantanove che producono Barbera d'Asti (centodiciotto in provincia di Asti e cinquantuno i provincia di Alessandria). Per meglio inquadrare l'area di produzione elenchiamo i comuni interessati: Agliano, Belveglio, Bruno, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Moasca, Monbaruzzo, Monbercelli, Nizza Monferrato, Rocchetta Palafea, San Marzano Oliveto, Vaglio Serra, Vinchio. L'associazione che ha dato l'avvio a questo iter è nata nel 2000 e ha avuto, come primo obiettivo, quello di dare alla Barbera la connotazione, auspicata da sempre, di alta qualità che merita. Tutti i produttori, anche quelli più giovani, sapevano bene che la loro Barbera è sempre stata considerata "superiore". Tutti sapevano che questo grande vino, che dimora sulle colline tutt'intorno a Nizza Monferrato, si esprime con caratteristiche di assoluta eccellenza. Fu così che nel 2000 gli venne riconosciuta, all'interno della denominazione di origine Barbera d'Asti Superiore, la sottozona Nizza. La denominazione ha poi ottenuto la G della "garantita" del 2008, ma per i produttori del Nizza il percorso era solamente agli inizi. L'intento era quello di arrivare a una personalissima Docg, che riconoscesse i confini che delineavano appunto quel territorio di eccellenza per la Barbera. Nel 2014, non ancora soddisfatti di quanto era stato fatto, l'Associazione ha ritenuto di rendere ancora più restrittivo il disciplinare del Nizza Docg, destinando a tale produzione esclusivamente i vigneti esposti a sud, sud est, sud ovest del territorio intorno ai diciotto comuni del Monferrato. Un vino che sarebbe nato seguendo regole rigide: il Nizza Docg deve essere infatti prodotto con uve barbera al 100%, con resa in uve che non può superare i settanta quintali per ettaro. L'invecchiamento previsto è per un minimo di diciotto mesi dei quali almeno sei in legno per la tipologia Nizza, e di un minimo di trenta mesi, dei quali almeno dodici in legno, per la tipologia Riserva. L'invecchiamento decorre dal primo di gennaio successivo alla vendemmia. L'associazione ha l'obbligo di verificare il mantenimento dell'elevata qualità e, per promuovere questo, tutti i soci devono presentare i loro campioni che, con una **procedura piuttosto innovativa**, vengono assaggiati alla cieca durante periodiche degustazioni dove, tutti i produttori soci, possono partecipare. In questo modo è possibile, in tutta trasparenza, verificare il percorso di ognuno di essi e guidare quanti ne avessero bisogno, verso il raggiungimento dei risultati richiesti. Oggi possiamo finalmente stappare le prime bottiglie dell'annata 2014, annata difficile per il clima, ma di grande significato, perché segna l'inizio di questa meravigliosa avventura.

Legenda

- Marne Sabbiose e Sabbie.
- Sabbie.
- Limi e Sabbie Fini.
- Marne.
- Arenarie.

L'APPUNTAMENTO

Produttori Nizza Docg

ANTICHE CANTINE BREMA
AVEZZA PAOLO
AZIENDA AGRICOLA GARESIO
BARAVALLE
BERSANO
BORGO ISOLABELLA
CA' DEI MANDORLI
CANTINA CAVALLOTTI
CANTINA DI NIZZA
CANTINA SANT'EVASIO
CANT. SOC. BARBERA SEI CASTELLI
CANTINA SOC. VINCHIO-VAGLIO
CANTINA TRE SECOLI
CANTINE BAVA
CARUSSIN DI FERRO BRUNA
CASCINA GARITINA
CASCINA GIOVINALE
CASCINA GUIDO BERTA
CASCINA LA BARBATELLA
CASCINA LANA
COPPO
COSSETTI
DACAPO
DISTILLERIA BERTA
EREDE DI CHIAPPONE ARMANDO
F.LLI BIANCO
FRANCOMONDO
GUASTI CLEMENTE
L'ARMANGIA
LA CANELLESE
LA GIRONDA
MALGRÀ
MARCO BONFANTE
MAURO SEBASTE
MICHELE CHIARLO
PICO MACCARIO
SCAGLIOLA VINI
TENUTA L'ARBIOLA
TENUTA OLIM BAUDA
TENUTE DEI VALLARINO
VIETTI
VILLA GIADA

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA

Associazione Produttori del Nizza
c/o Enoteca Regionale
Via Crova, 2
14049 Nizza Monferrato (At)
www.ilnizza.net
segreteria@ilnizza.net

CON HÄAGEN-DAZS, LO STECCO NON È PIÙ LO STESSO!

Golose novità per l'estate 2016 dal marchio **Häagen-Dazs**. La storica azienda statunitense che dal 1961 produce e distribuisce gelato in tutto il mondo ha voluto rendere ancora più dolce la nostra estate con tre nuove varietà di gelato su stecco. Eccole: **Vanilla Caramel Almond**, fuori copertura al cioccolato al latte belga con scaglie di mandorle tostate che nasconde un cremoso gelato alla vaniglia. All'interno un cuore di salsa di caramello per gustare il gelato fino in fondo. **Chocolate Choc Almond**, gelato al cioccolato ricoperto di cioccolato al latte belga con scaglie di mandorle tostate e variegatura alla salsa di cioccolato. E infine **Macadamia Nut Brittle**, un cremoso gelato alla vaniglia arricchito da pezzi di noce macadamia caramellata, è la storica crema che ha fatto innamorare tutto il mondo. La croccantezza delle noci macadamia delle Hawaii che incontra la cremosità del gelato alla vaniglia è una *multi-texture* irresistibile per un'esperienza sensoriale unica. Inoltre, dettaglio da non sottovalutare, per lasciare tutto lo spazio al gelato lo stecco si fa ancora più piccolo!

LE SALSE ETNICHE DEVELEY

La **Develey**, azienda bavarese specializzata nella produzione di salse e condimenti, amplia la sua gamma introducendo un linea di salse etniche. Propone infatti sei nuove varietà di salse che potranno impreziosire i vostri piatti a base di verdure, carne o pesce. Salsa **curry** caratterizzata da un delicato gusto agrodolce grazie al mix di curry e ananas è particolarmente indicata per piatti di carne, pollo, riso e pesce. Salsa **chili**, a base di pomodoro, dal gusto piccante è ideale per accompagnare carni alla griglia e fondute. La salsa **barbecue**, la regina delle salse caratterizzata dal tipico aroma fumé ideale per le serate all'aperto a base di grigliate. La salsa **messicana**, anche qui la base di pomodoro con l'aggiunta ovviamente di peperoncino e altre spezie. Ottima insieme alle carni ma ideale anche per accompagnare patate fritte, *nachos*, *tacos* e *tortillas*. Salsa **greca**, nota anche come *tzatziki*, presenta l'inconfondibile nota di aglio ed erbe aromatiche e grazie al suo sapore fresco e delicato è indicata per condire insalate ma anche patate lesse e verdure grigliate. E infine la salsa al **pepe verde**, dal gusto raffinato e delicato si abbina perfettamente a ogni tipo di carne grigliata e ai bolliti.

FRESH, L'INNOVATIVO *SEAU À GLACE* TUTTO ITALIANO

È stato ideato e progettato in Italia esattamente a Pozzuoli, **Fresh** il *seau à glace* che è nello stesso

...dalle aziende

tempo un rinfrescatore e uno stabilizzatore termico per vini. Questo innovativo brevetto per il corretto consumo dei vini è nato da un'idea di Nando Salemme, sommelier e patron dell'osteria Abraxas di Pozzuoli (Napoli) realizzata in collaborazione con Adi - Associazione del disegno industriale - Campania e con Salvatore Cozzolino, architetto e docente presso la seconda università di Napoli, che ne ha curato il design. Fresh è interamente realizzato in **plexiglass trasparente e antigraffio** per garantire leggerezza e massima praticità di utilizzo. Sul lato esterno del contenitore è incisa una scala in centimetri che indica l'esatta quantità di ghiaccio da utilizzare a seconda della temperatura desiderata, mentre al suo interno è inserita una fascia di alluminio ad alta conducibilità termica che divide i cubetti dal vino creando una perfetta "camera di refrigerazione". Infatti, la caratteristica fondamentale di questo *cestello* è quella di essere composto da due cavità, una dove inserire il ghiaccio e l'altra dove allocare la bottiglia. In questo modo la bottiglia non solo risulterà sempre alla giusta temperatura ma, particolare da non sottovalutare, non ci sarà più quel fastidioso gocciolamento al momento del servizio perché appunto la bottiglia non è mai a diretto contatto con il ghiaccio. Per info e acquisto: **www.freshwine.it**

LA PASTA SFOGLIA EXQUISA, UN GRANDE ALLEATO IN CUCINA!

D'estate è bello fare cene all'aperto con gli amici, trascorrere del tempo insieme mangiando cose buone e sfiziose. Ma senza dover trascorrere troppo tempo in cucina, s'intende. Serve un aiuto, anzi un'idea... e cosa c'è di meglio di una base di pasta sfoglia già stesa pronta per essere farcita e diventare un'ottima torta rustica? Nel formato da 230 grammi o 275 grammi, la **pasta sfoglia**

Exquisa è pronta per essere usata ed è inoltre particolarmente pratica grazie al suo formato rettangolare già disposto su carta da forno; per chi ama il gusto ma fa attenzione alla linea, è disponibile anche la versione *light*. La pasta sfoglia Exquisa sia nella versione classica che in quella *light* è realizzata senza grassi idrogenati.

SIPO RIPORTA SUL MERCATO LE CAROTE VIOLA

L'ultima novità in casa **Sipo** è di colore viola. No, non parliamo di patate ma di **carote**, **viola** appunto, che vanno ad ampliare la gamma della linea **Sapori del Mio Orto** a marchio Sipo. La prima varietà di carote di cui si ha traccia nella storia delle coltivazioni, in realtà era proprio questa di colore viola. Oggi, anche grazie a Sipo, se ne sta riscoprendo il valore pure in termini di biodiversità; queste carote sono identiche a quelle classiche arancioni, ma hanno meno zuccheri (-22%) e più antiossidanti. Le proprietà naturali delle carote viola principalmente sono quelle di anti-invecchiamento, di protezione per la circolazione capillare e di essere un ottimo alleato nella prevenzione del cancro grazie all'alto contenuto di polifenoli. Si possono consumare sia cotte che crude e sono ottime anche in spremute e centrifughe o per fare zuppe e torte. Le carote viola prodotte e distribuite da Sipo sono disponibili nei migliori supermercati in confezioni da cinquecento grammi.

JUMBONETTI E MINI CRACKER DORIANO GUSTOSI DORIA, PER UN APERITIVO ANCORA PIÙ GUSTOSO

Gli aperitivi per essere buoni davvero devono essere fatti in compagnia, sorseggiando ottime bollicine e ovviamente accompagnando il tutto con degli *snack* veramente sfiziosi! Volete un suggerimento? Per esempio le nuove tre proposte **Doria**. I **Jumbonetti** dei golosi salatini al gusto prosciutto e i *mini cracker* **Doriano Gustosi** al gusto pomodoro e olive. Anche questi nuovi *snack* come tutti i prodotti a marchio Doria, sono realizzati solo con ingredienti semplici, selezionati e controllati, privi di Ogm e grassi idrogenati.

Weber è una multinazionale americana che **da oltre sessant'anni** produce **barbecue** a carbone, a gas ed elettrici. Con una capillare rete di distribuzione, ha incentivato nel mondo la **riscoperta del piacere di una vita all'aria aperta**, di un'**alimentazione sana** e di **valori condivisi** con amici e familiari.
Decine le tipologie di barbecue a disposizione degli **amanti della cucina alla griglia**, tutte caratterizzate da **alti standard qualitativi** e da forme e colori costantemente aggiornati per assecondare le **esigenze della clientela** e le tendenze "moda". ***Weber, outstanding moments***

TANTO COLORE NELL'ESTATE DI WEBER CON I BARBECUE DELLA SERIE Q1200 E Q1400

Per chi ha esigenze contenute in termini di coperti e poco spazio a disposizione, Weber propone la coloratissima gamma a gas Q1200 ed elettrica Q1400. Perfetti per essere collocati in terrazzi o piccoli giardini e per essere trasportati un po' ovunque, i "Q" strizzano l'occhio al *fashion* e si tingono dei colori *granite grey*, *blue*, *green*, *orange*, *fucsia*, *purple* e *dark grey*.
Il barbecue elettrico Q1400 ha braciere e coperchio in ghisa di alluminio, un'ampia maniglia termoisolante, due griglie di cottura smaltate in ghisa di acciaio, una manopola di regolazione della temperatura, la vaschetta per la raccolta dei grassi e il telaio in nylon rinforzato con fibre di vetro. Con la sua griglia di cottura di 43x32 cm, soddisfa sei coperti. Ha una potenza di 2,6 kilowatt.
Stesse caratteristiche e stessi colori per il barbecue a gas Q1200, che però aggiunge al precedente il termometro integrato, un bruciatore in inox, il tubo del gas completo di regolatore di pressione per le cartucce, l'accensione piezoelettronica e due ripiani pieghevoli e rimovibili in plastica termo indurita. *Weber, quando grigliare è un piacere da condividere*.

GAMMA SPIRIT ANCORA PIÙ PRESTANTE

Si arricchiscono di due importanti migliorie i barbecue a gas Spirit Premium E-330 Gbs Black e Spirit Premium S-330 Gbs Inox. Eccellenti nella loro categoria, sono da ora dotati di serie di *sear station*, bruciatore indipendente che rafforza la potenza di cottura, e di griglia Gbs per l'alloggiamento dei sei accessori Gourmet barbecue system: padella *wok*, griglia di rosolatura, piastra in ghisa, cocotte, pietra per pizza e supporto di cottura per pollo.
Con la loro grande griglia di 44,5x59,5 cm, riescono a soddisfare fino a dodici coperti per volta. Hanno braciere in ghisa di alluminio, coperchio in acciaio smaltato, termometro integrato, due griglie di cottura in ghisa di acciaio smaltato con predisposizione Gourmet Bbq System, una griglia di riscaldamento di 57x12 cm, *sear station* e tre bruciatori in inox, cinque barre *Flavorizer* in acciaio smaltato per recuperare i succhi di cottura e rendere le pietanze ancora più gustose, una accensione rapida grazie al sistema piezoelettronico, un ripiano rimovibile con vaschetta per la raccolta dei grassi, due piani di lavoro in acciaio inossidabile con sei ganci portautensili, il porta condimenti, un fornello laterale incassato da 3,5

WEBER, SESSANT'ANNI AL SERVIZIO DEI *GRILLER*

kilowatt per preparare più piatti contemporaneamente, un mobiletto con vano per la bombola del gas (al massimo sei chili) e ancora il copri-bombola del gas esterno (massimo tredici chili) e quattro ruote girevoli di cui due con sistema di blocco. Assorbono una potenza di 9,36 kilowatt. *Spirit, un barbecue da intenditori*.

FINALMENTE IN COMMERCIO IL BRICCHETTO PERFETTO

Nasce dopo due anni di sperimentazioni il nuovo bricchetto di Weber, un rivoluzionario sistema combustibile, al 100% naturale, pensato per migliorare le prestazioni dei barbecue a carbone nella preparazione di piatti che richiedono alcune ore di cottura. L'innovativo bricchetto Weber si accende in meno di venti minuti, si mantiene incandescente per oltre tre ore e non sporca! Merito della sua sostanza, della sua forma, del suo contenitore e... insomma, di un mix perfetto! I tre elementi naturali e sostenibili di cui è composto, legno carbonizzato, acqua e amido al 100% vegetale, lo rendono ideale per la cottura diretta perché eliminano ogni rischio di contatto di eventuali prodotti chimici con il cibo. Innovativa anche la forma: un cuscinetto di 60x55 mm che consente l'ottimale esposizione alle fiamme, dotato di due scanalature centrali per favorire la circolazione dell'aria e dunque il processo di accensione. Non da meno il *packaging*: in materiale riciclato, idrorepellente, con una presa per agevolare il trasporto e chiusura zip per sigillare facilmente il sacchetto e mantenere i bricchetti separati e asciutti. Non resta che provare!

IL COMPAGNO GIUSTO PER LE GRIGLIATE? IL MASTER TOUCH GBS Ø 57 CM

Il Master Touch Gbs è il barbecue a carbone di Weber con diametro cinquantasette centimetri e griglia Gourmet barbecue system in dotazione. È colorato, divertente e ricco di accessori per preparare tantissimi piatti *gourmet*. Soddisfa fino a dieci coperti, braciere e coperchio in acciaio smaltato, impugnature in nylon rinforzato con fibre di vetro, termometro integrato, valvola d'aerazione in alluminio con manopola a isolamento termico, griglia di cottura Gourmet in acciaio cromato, griglia focolare in acciaio, sistema di pulizia *One-Touch* in

acciaio inox con portacenere rimovibile, supporto per il sostegno del coperchio, ganci portautensili integrati nella maniglia del braciere, gambe con innesto a clip, ruote gommate in plastica termoindurita resistente alle intemperie. Da oggi presenta sistema rimovibile di raccolta cenere migliorato, ruote ancora più grippanti e resistenti e sistema di smontaggio gambe semplificato. *Design* e prestazione in un unico barbecue.

weber
OUTSTANDING MOMENTS

www.weber.com

Iside De Cesare e il ristorante La Parolina

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI RISTORANTE LA PAROLINA

DI **ALESSANDRA MARZOLINI**

Giovane, comunicativa, di **grande talento**, **Iside**, insieme al marito **Romano**, ha creato a Trevinano un **luogo unico**, dedicato all'**alta cucina**

Entrando nelle cucine dei grandi ristoranti siamo abituati a vedere elettrodomestici di ogni genere e tipo, ormai la tecnologia è parte integrante dei segreti di un grande chef, ma a dire il vero, non ci era ancora mai capitato di vedere una lavatrice all'interno di una cucina stellata! Ma nella cucina della chef Iside De Cesare convivono tecnologie di vario genere, anche perché il progetto della nuova struttura dove ha sede dal 2012 il ristorante, prevedeva la **cucina** come **fulcro della vita**, a metà strada tra la sala del ristorante e l'abitazione privata dove Iside e Romano vivono con i loro due splendidi bambini. Quindi, prima di tutto, Iside è una mamma e come tale ha fatto di tutto per conciliare famiglia e lavoro con grande praticità e concretezza. E non ci si stupisce neanche quando si sente la pasticcera del ristorante (grande mano nei dolci) che richiama la chef ricordandole di stendere i panni!!!. Che dire? È un luogo unico e tutto questo non toglie nulla alla grande professionalità con cui si lavora a La Parolina, ma aggiunge valore, il **valore dei sentimenti**, degli affetti che comunque vengono prima di tutto ma che non portano via risorse al grande progetto del ristorante stellato.

L'origine

"La passione per la cucina l'ho sempre avuta - racconta Iside - proviene da mio padre, che era un grande appassionato, i miei primi ricordi sono legati proprio alle domeniche dedicate allo stare insieme, al cucinare, sempre con amici che venivano a casa da noi, portavano prodotti e specialità che si assaggiavano insieme. Ho due sorelle una più grande e una più piccola quindi movimento da noi c'è sempre stato. Il progetto iniziale del ristorante nasce proprio dalla volontà di riprodurre quel **pranzo della domenica** in famiglia. Dico sempre - ricorda Iside - che la mia vita si divide in due fasi, quando ero solo **cuoca** e quando sono diventata **ristoratrice**. Questa esperienza mi ha aperto un mondo, rispetto a quello che è il senso dello stare a tavola che non è solo cucinare, l'**accoglienza** è un'altra cosa, molto più ampia. Nella prima fase contavano i prodotti, lo studio su come valorizzarli, le tecniche, poi, diventata ristoratrice, tutto questo non basta più, diventano tanti altri gli aspetti da approfondire".

Iside ha seguito una scuola privata e poi ha fatto l'esame dell'alberghiero ma tutto è iniziato in maniera casuale, quando si è fatta coinvolgere a lavorare in un ristorante-pizzeria che la sorella aveva aperto con un suo ex fidanzato. "Alla fine della prima stagione - racconta Iside - gli dissi che se volevano che continuassi a lavorare con loro dovevamo mandarmi a scuola! Era il 1996, avevo diciannove anni e iniziai a frequentare la scuola di cucina *A tavola con lo chef* dove ho conosciuto tanti chef che insegnavano, da **Antonio Sciullo** ad **Agata Parisella** del ristorante Agata e Romeo, da **Salvatore Tassa** delle Colline Ciociare a **Heinz Beck** del pluristellato ristorante La Pergola. Questo è diventato il mio mondo, mi sono entusiasmata e non ne sono più uscita. Gli chef docenti mi chiamavano ad assisterli e quindi è stato molto semplice entrare a lavorare nei loro ristoranti".

Tutte le esperienze che Iside ha fatto nei grandi ristoranti sono state importanti per la sua formazione, tutte diverse tra loro, "sicuramente La Pergola mi ha aperto molto la mente per quanto riguarda l'alta ristorazione ma aziende più familiari come Agata e Romeo o Le Colline Ciociare sono state fondamentali anche per l'aspetto della gestione, **Gianfranco Bolognesi** della Frasca mi ha illuminato per tutto quello che riguarda il servizio e l'accoglienza, lo considero un po' come il mio papà della ristorazione". Racconta Iside.

La sfida a quattro mani

"Con mio marito ci siamo conosciuti proprio alla Frasca, ci siamo messi insieme e piano, piano è nato il progetto del ristorante, in un luogo lontano dalle grandi città. In una prima fase abbiamo fatto

In apertura, Iside e Romano con i figli

Chef: **Iside De Cesare**
La Parolina
Via G. Pascoli, 19
01021 Trevinano - Acquapendente (Vt)
Tel. 0763.717130 - 347.5308914
www.laparolina.it
laparolina@libero.it
Chiuso lunedì e martedì

La colazione nel terrazzo di una della camere

esperienze separate, poi abbiamo continuato a mandare curriculum, io fui chiamata da Cracco e lui da Pinchiorri. Ma non abbiamo mai fatto queste due esperienze perché decidemmo di metterci in proprio. Arrivati qui a Trevinano, paesino di centocinquanta abitanti, all'incrocio di tre regioni (paesino laziale al confine tra Lazio, Umbria e Toscana, *ndr*) abbiamo trovato un ristorante che era chiuso da qualche anno e lo rilevammo, non era questa la sede ma poco lontano da qui, e si chiamava proprio **La Parolina**. Allora avevamo solo sei tavoli, i primi anni 2005/2007 son stati anni veramente pesanti, i bambini ancora non c'erano, poi nel 2008 è nata Azzurra e per fortuna il peggio era passato, altrimenti non saremmo riusciti neanche a comprare i pannolini!!". Ricorda ridendo Iside. **Dal 2012 apre la nuova struttura** fortemente voluta da Iside e Romano con il progetto onnicomprensivo ristorante/casa che avrebbe permesso di gestire più facilmente le due cose. La collina prescelta ha un panorama bellissimo sulla val d'Orcia, la struttura è accogliente e originale al suo interno, dove vengono valorizzati, nell'arredamento, i tanti artigiani del legno di Orvieto e dintorni. La struttura ha anche alcune **deliziose stanze** riservate a chi si vuole regalare giornate di assoluto relax all'insegna dell'enogastronomia e dell'accoglienza di qualità. La Parolina fa parte del circuito **Jeunes Restaurateurs d'Europe** e si fregia di una **stella Michelin**.

Una volta iniziata l'avventura non facile di un ristorante di qualità in un luogo così isolato, **la sfida era grande**. "Abbiamo cercato sin dall'inizio di contestualizzarci nell'ambiente, per lavorare con il **territorio**, - racconta la chef - questo significava organizzare serate a tema, per legarci anche ai produttori della zona, per fidelizzare i clienti e cercare di avere un flusso di appassionati su cui poter contare, specialmente d'inverno. Sappiamo che gli andamenti sono altalenanti, li abbiamo studiati, non abbiamo mai una costanza di coperti alcune sere puoi averne sessanta altre tre o quattro. Abbiamo capito che il menu deve essere stampato ogni giorno... Reperiamo la materia prima che troviamo e ci regoliamo su quella base".

In cucina insieme, nella vita insieme

Si sono conosciuti prima sul lavoro, poi come coppia, ma la domanda nasce spontanea: come gestite la coppia in cucina? "Litighiamo dalla mattina alla sera! - afferma -. Io gestisco questa convivenza con un buon paio di tappi per le orecchie, lui non lo so - scherza Iside -. Non tanto ora che abbiamo un lavoro in cucina di supervisione sulle partite ma quando abbiamo iniziato che eravamo solo io e lui, era fuoco e fiamme in cucina!". Seriamente Iside ammette che si deve separare il piano lavorativo con quello umano. Il fine ultimo è quello di far arrivare il **piatto in tavola** nel modo in cui si è deciso di farlo arrivare, poi sul piano umano ci si confronta dopo. Iside ha otto anni più di Romano, lei estroversa lui più riservato, forse questo il motivo di una maggior visibilità di lei anche se poi in cucina, come nella gestione, il coro è a due voci.

I prodotti

"Siamo in un posto dove si reperisce di tutto, abbiamo i contadini che ci portano quello che coltivano, usciamo la mattina con i bambini e andiamo a raccogliere le more selvatiche nel bosco e cerchiamo di seguire la **stagionalità** - racconta Iside. Quello che mi sono accorta insegnando nelle scuole è che i giovani non conoscono le stagioni dei prodotti. Ormai i ragazzi vedono i prodotti durante tutto l'anno e chiaramente sono disorientati. Cerco sempre di legare la mia offerta gastronomica alla stagione e ai prodotti che la natura offre. Non si riesce a reperire sempre quello che ti serve quindi a volte, specialmente se hai un evento da organizzare con grandi numeri, devi necessariamente avvalerti delle aziende che forniscono l'alta ristorazione con prodotti d'eccellenza e che ti garantiscono la materia prima quando ti serve. Cerchiamo al massimo di lavorare con il territorio e di crescere insieme ai produttori della zona che ci assicurano la qualità e per farlo hanno bisogno della certezza di chi glielo compra".

Le ricette

Alcune nascono insieme, da idee di Iside e Romano, altre da prove che fanno separarti e poi prendono un pezzo di una ricetta e un pezzo dall'altra. "Poi ci sono alcuni **clienti affezionati** - confida Iside - che sono deputati ad assaggiare i piatti. Riteniamo che ci voglia un palato esterno che giudichi e ci dia le sue impressioni anche perché è diverso assaggiare un piatto da solo o inserito in un menu, in un contesto, quindi l'aiuto esterno ci serve molto. "In cucina lo staff varia, d'inverno è ridotto a quattro, cinque persone mentre d'estate si arriva anche a otto persone.

In questa pagina, la sala ristorante

L'insegnamento

Quando riesce dedica anche tempo all'insegnamento. "Sono un po' *free lance*, racconta Iside, lavoro ogni tanto per Coquis, Chef Accademy, A tavola con lo chef, scuole alberghiere e anche qui vicino in una piccola scuola che ho creato in mezzo al bosco con un'aula, con poche postazioni", nata con l'idea di realizzare un piccolo *campus* dove le persone possono venire a fare lezione nel *weekend*, cucinare e divertirsi. Ama insegnare, e ripete convinta: "Si insegna ma si impara sempre, per questo mi piace insegnare".

L'esperienza gastronomica

La cena inizia con una crema di burrata e panzanella, un delizioso pomodorino svuotato e riempito con la panzanella aromatizzata con una foglia di menta. Si prosegue con un battuto di manzetta aromatico con fiori di lavanda e maionese di nocciole dei monti Cimini, semplicemente buonissimo! Gli spaghetti alla chitarra con pesto di piselli e zucchine con seppie marinate al lime erano decisamente gustosi. Fantastici i ravioli di faraona grigliata e peperoni arrostiti, un piatto veramente strepitoso. Si prosegue con un cosciotto di coniglio con salsa di nocciole dei monti Cimini. Si entra nel mondo dei dessert con un assaggio di gelato alla fragola con crema di limone e fragole delizioso. *Dulcis in fundo* una *cheesecake* da urlo con spuma di frutti di bosco, gelato di frutti di bosco, sorbetto di more, con un *crumble* e scorza di limone candita. Complimenti a tutti, serata indimenticabile!

I piatti vengono assaggiati da tutto lo staff. "Ogni tanto qualcuno si lamenta di essere ingrassato o ingrassata, capita, ammette Iside, non ci facciamo mancare nulla!". L'attività da aprile a ottobre è molto intensa, si lavora tanto non solo nel ristorante che comunque mantiene andamenti altalenanti anche d'estate, ma anche per gli eventi che si concentrano in questo periodo. "Febbraio e marzo sono i periodi più tranquilli... bisognerebbe andare in ferie ma ormai sono un lontano ricordo - racconta Iside -, specialmente perché con i bambini allontanarsi in quel periodo è difficile per via della scuola".

Parlando di **tecniche** Iside ci racconta che hanno di tutto in cucina, dalla griglia a legna, all'induzione dal pacojet al roner ma non ne fanno un uso esasperato, il risultato che si deve raggiungere è il sapore, la tecnica deve essere al servizio del prodotto e non il contrario.

La **pasticceria** è fondamentale per un ristorante di qualità, Iside è da sempre affascinata dall'universo dei dolci, da subito ha capito che "senza la tecnica la pasticceria non si realizza, mentre la cucina con un bell'intuito si potrebbe anche riuscire a fare. Così - racconta - a un certo momento mi sono voluta dedicare alla pasticceria, dovunque andassi a lavorare chiedevo di poter fare un periodo in cucina e un periodo dedicato alla pasticceria". Quindi in realtà sarebbe in grado di fare tutto da sola ma si avvale anche di un supporto validissimo in questo settore, una ragazza che è stata una sua studentessa.

Una camera

Le **erbe** e le **spezie** sono un'altra passione di Iside infatti le utilizza tantissimo nella sua cucina. Il ristorante è circondato da meravigliosi cespugli di lavanda, sapore che ritroviamo nei suoi piatti. "Amo molto ogni tipo di erba e spezia specialmente quelle spontanee alla cui raccolta mi dedico spesso anche per ridurre l'uso del sale che non amo molto nelle mie ricette".

I vini

Sicuramente La Parolina è immersa nei luoghi sacri del vino, tre regioni circondano il loro territorio: Lazio, Umbria e Toscana, tutte terre dove le **eccellenze** del vino non mancano. A un passo ci sono la **val d'Orcia**, **Montepulciano**, **Montalcino**, le zone del **Chianti**, **Orvieto** con **Antinori** e il **Castello della Sala** ma anche la **Falesco** nel Lazio, e a settecento metri hanno **Podere Orto** una piccola azienda biodinamica, ragazzi che da Roma hanno fatto una scelta simile a quella di Iside e Romano, decidendo di comprare un casale e creare con passione una nuova attività. "Sicuramente - racconta - approfittiamo di un movimento che è generato dal mondo del vino da cui siamo circondati. La nostra carta dei vini è gestita a più mani, Giuseppe, Romano e io. Degustiamo insieme i prodotti e decidiamo cosa inserire. A dire il vero molti produttori vengono a mangiare da noi, ci propongono i loro vini, quindi è estremamente facilitata la selezione. Per la prima carta dei vini ricordo che ci aiutò Gianfranco Bolognesi, lo chiamai e gli chiesi consiglio lui capì la nostra iniziale difficoltà e mi disse: "Mandamela che te la correggo io". Un gesto d'amicizia che non dimenticherò mai!". Una carta che spazia in Italia e nel mondo, con ricarichi giusti e ampia scelta. Negli anni le etichette sono aumentate molto con la presenza di qualche rarità. Ci ha colpito l'intera pagina dedicata ai Sauternes e Barsac, una proposta rarissima in Italia che consente abbinamenti veramente suggestivi.

beer in venice

BIENNALE DELLA BIRRA AD ALTO TASSO DI CREATIVITÀ

16 - 18 settembre 2016
Forte Marghera,
Mestre - Venezia

www.bevevenezia.it

CON IL SUPPORTO DI

IN COLLABORAZIONE CON

UN'INIZIATIVA DI

A CURA DI **VALENTINA VENTURATO**

Baccalà aglio, olio e peperoncino

Ingredienti per 4 persone

- g 700 di baccalà
- Uno spicchio di aglio
- Un rametto di rosmarino
- Olio extravergine di oliva

Per la crema di aglio

- g 300 di latte
- 2 teste di aglio rosso di Proceno
- g 30 di olio extravergine di oliva
- Sale, pepe

Per il pane croccante

- g 100 di mollica di pane
- Peperoncino in polvere
- Paprica
- Olio extravergine di oliva

Per la guarnizione

- Foglie di menta

Sbucciare gli spicchi di aglio rosso di Proceno e cuocerli nel latte per circa quaranta minuti. A cottura ultimata, frullare con una frusta elettrica aggiungendo l'olio extravergine a filo; aggiustare di sale, pepe e mettere da parte.
Sbriciolare con un frullatore la mollica, metterla in padella con del peperoncino in polvere, della paprica e un filo di olio extravergine di oliva; tostarla girando continuamente fino a che non sarà completamente croccante.
Dividere il filetto di baccalà in quattro tranci uguali, sistemarli tutti in un'unica busta adatta al sottovuoto, profumare con uno spicchio di aglio sbucciato, il rosmarino e irrorare con un filo di olio extravergine di oliva. Eliminare l'aria, sigillare la busta con l'apposita macchina per il sottovuoto e cuocere nel forno a vapore per circa sette minuti a 65 °C.
Disporre sul fondo di ogni piatto della crema di aglio, nel mezzo adagiarvi un trancio di baccalà, su questo stendere uno strato sottile di crema di aglio quindi cospargerlo con la mollica di pane croccante. Guarnire con delle foglioline di menta fresca.

il vino

Trento Maximum Brut
prod.: Ferrari
regione: Trentino
prezzo: € 27,00

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI RISTORANTE LA PAROLINA

Uovo alla carbonara

Ingredienti per 4 persone

- g 200 di guanciale
- g 200 di pangrattato
- 4 tuorli di uova
- Olio extravergine di oliva
- Pepe

Per la meringa salata

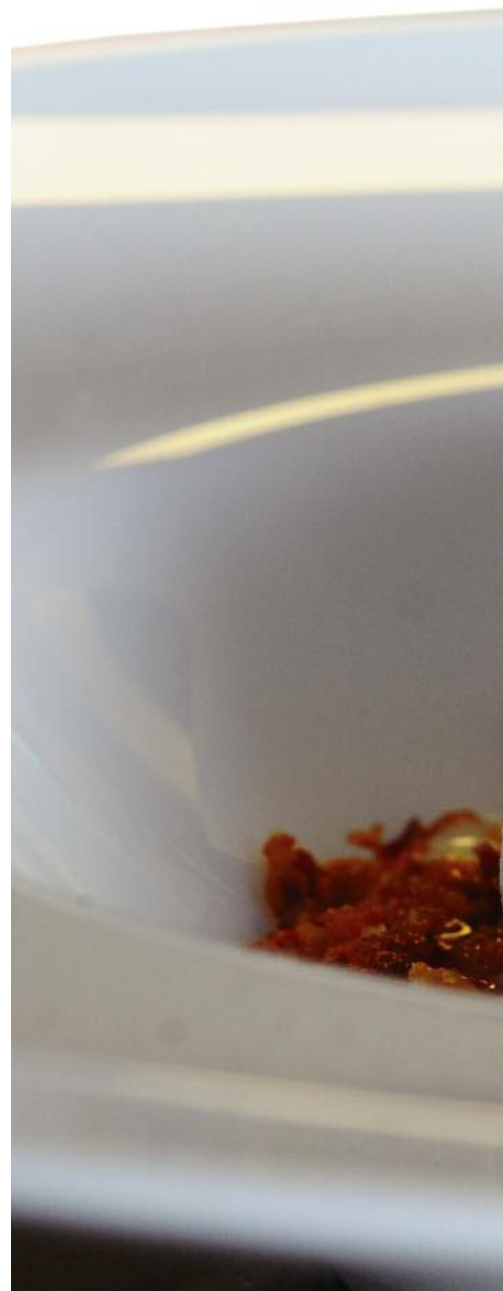
- 4 albumi di uova
- Pecorino grattugiato
- Sale

Per la crema di pecorino

- g 250 di panna
- g 200 di pecorino grattugiato

Tagliare il guanciale a striscioline e soffriggerlo in padella con un filo di olio extravergine di oliva. Farlo cuocere finché non sarà croccante e trasparente, quindi trasferirlo su un foglio di carta assorbente per eliminare il grasso in eccesso.
Preparare la crema di pecorino facendo scaldare la panna senza però raggiungere l'ebollizione; quando sarà ben calda, versare il pecorino grattugiato e mescolare con una frusta facendolo fondere completamente. Quando avrà assunto la stessa consistenza di una crema inglese toglierlo dal fuoco.
Versare gli albumi in una ciotola, aggiungere un pizzico di sale e sbatterli leggermente. Trasferirli in un sifone e caricare con una bomboletta. Conservare in frigorifero.
Mettere il pangrattato in una ciotola, adagiarvi delicatamente un tuorlo d'uovo per volta e procedere con la panatura facendoli roteare finché non saranno completamente panati. Trasferirli su quattro quadratini di carta da forno e tuffarli in olio extravergine di oliva bollente, friggerli per un paio di minuti avendo cura di non farli scoppiare. Scolarli e metterli su un foglio di carta assorbente.
Disporre gli albumi in quattro ciotoline, spolverizzare con un poco di pecorino grattugiato e cuocere nel microonde per dodici minuti alla massima potenza, facendone raddoppiare il volume e ottenendo una meringa salata e morbida.
Disporre in ogni fondina un mestolo di crema di pecorino, sistemare al centro la meringa salata e adagiarvi sopra il tuorlo panato e fritto. Completare con il guanciale croccante e una macinata di pepe nero.

il vino

prod.: Spadafora
regione: Sicilia
prezzo: € 9,50

Spaghetti alla chitarra con anguilla e broccoli

Ingredienti per 4 persone

g 300 di filetti di anguilla
Un broccolo romanesco
Fumetto di pesce
Zenzero
Uno spicchio di aglio
Olio extravergine di oliva
Sale aromatizzato alle erbe
Sale

Per la pasta

g 300 di farina 00
g 200 di semola
3 uova intere
7 tuorli di uova
Sale

Per la guarnizione

g 160 di guanciale

il vino

Colli del Trasimeno Grechetto Vercanto
prod.: Berioli
regione: Umbria
prezzo: € 8,50

Sistemare i filetti di anguilla all'interno di una terrina, coprirli con il sale aromatizzato alle erbe e lasciare marinare per quattro ore. Se possibile, a fine marinatura, passare anche velocemente nell'affumicatore. Quando il tempo della marinatura sarà trascorso eliminare il sale e tagliare il pesce a pezzetti.
Per la pasta disporre le farine a fontana su un piano di lavoro, unire al centro le uova, i tuorli e il sale. Impastare tutto ottenendo una massa liscia e omogenea, quindi avvolgerla nella pellicola. Lasciar riposare in frigorifero per mezz'ora circa. In seguito, utilizzando l'apposito strumento, confezionare degli spaghetti alla chitarra; mettere da parte.
Mondare e lavare il broccolo, dividerlo in roselline piccole poi sbianchirlo velocemente in acqua bollente salata. Saltarlo in padella con aglio tritato e olio extravergine di oliva.
Tagliare il guanciale a listarelle e rosolarlo in padella con un filo di olio extravergine di oliva.
Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare al dente poi trasferirla nella padella con il broccolo, aggiungere l'anguilla, una grattugiata di zenzero fresco e mantecare aggiungendo un poco di fumetto di pesce.
Sistemare la pasta nei piatti e guarnire con il guanciale croccante.

I cappelletti di Cinta senese con brodo di nocciole

Ingredienti per 4 persone

Un chilogrammo di farina
15 tuorli di uova

Per il brodo

kg 2 tra polpa e ossi di Chianina
g 200 di nocciole pelate e tostate
Una cipolla dorata
Una carota
Sale

Per il ripieno

g 200 di carne magra di Cinta senese
g 200 di culatello di Cinta senese
g 200 di mortadella di Cinta senese
g 200 di Parmigiano Reggiano 36 mesi
Noce moscata
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe

In una pentola molto capiente con quattro litri di acqua trasferire tutti gli ingredienti per il brodo, tranne le nocciole; mettere sul fuoco medio e lasciar cuocere per almeno tre ore. Quando il brodo sarà pronto, filtrarlo, aggiungere le nocciole tostate e proseguire la cottura per un'altra ora. Tenere in caldo.
Per la pasta all'uovo sistemare la farina a fontana e disporre nel centro i tuorli, amalgamare bene ottenendo un impasto liscio e omogeneo; avvolgere nella pellicola e conservare in frigo per circa mezz'ora.
Per il ripieno disporre la carne con un filo di olio extravergine di oliva, in una padella molto capiente. Aggiustare di sale, pepe e cuocere lentamente coperto per circa cinquanta minuti. Lasciar raffreddare poi passare la carne al tritacarne insieme ai salumi, insaporire con il parmigiano grattugiato e la noce moscata. Amalgamare e conservare in frigorifero.
Stendere la pasta all'uovo su un piano infarinato ottenendo una sfoglia lunga e sottile. Disporre dei mucchietti di ripieno di carne sul bordo della sfoglia, poi ripiegarla su se stessa, ritagliare dei quadratini e confezionare i cappelletti. Cuocerli in abbondante acqua salata e scolarli non appena salgono in superficie.
Servire i cappelletti nelle fondine con il brodo di nocciole ben caldo.

il vino

prod.: Giuliani
regione: Puglia
prezzo: € 9,50

Trota marinata con salsa di cetrioli e filetti di mandorle

Ingredienti per 4 persone

2 filetti di trota Fario spinati
g 700 di sale
g 300 di zucchero
Aneto, basilico, menta, melissa freschi

Per la salsa di cetrioli

g 350 di cetrioli
g 200 di mollica di pane casareccio fresco
g 50 di glucosio in sciroppo
Il succo di un limone
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe

Per la guarnizione

g 50 di filetti di mandorle tostate
Misticanza

Lavare i filetti di trota, dividerli a metà ottenendo quattro tranci, mettere a marinare ricoprendoli con un mix di sale, zucchero e le erbette fresche tritate. Lasciare marinare per circa due ore, dopodiché pulire bene il pesce dal mix e mettere da parte.
Lavare i cetrioli senza sbucciarli, tagliarli grossolanamente e metterli nel bicchiere di un frullatore insieme al resto degli ingredienti. Frullare ottenendo una crema verde e liscia, passarla al colino cinese e conservare a temperatura ambiente.
Distribuire la salsa di cetrioli a specchio in ogni fondina, nel mezzo adagiarvi il trancio di trota marinata e guarnire con misticanza e filetti di mandorle tostate.

il vino

Franciacorta Brut
prod.: Derbusco Cives
regione: Lombardia
prezzo: € 32,00

Spiedo di piccione e foie gras con liquirizia e fior di sale

Ingredienti per 4 persone

8 cosce di piccione
4 petti di piccione
4 scaloppe di foie gras di anatra
Fior di sale, pepe

Per l'emulsione di liquirizia

g 10 di liquirizia purissima in polvere
Olio extravergine di oliva
Sale

Cuocere i petti e le cosce di piccione sulla griglia (meglio ancora se alimentata a legna) girando la carne frequentemente, avendo cura di lasciare rosa la polpa e di arrostire la parte della pelle. A cottura ultimata, lasciar riposare qualche minuto.
Ricavare dalle scaloppe di foie gras otto parti uguali e cuocere in una padella antiaderente ben calda da ambo i lati.
Trasferire la polvere di liquirizia in un frullatore, aggiustare di sale ed emulsionare con l'olio extravergine di oliva a filo frullando contemporaneamente.
Montare gli spiedi alternando un pezzo di foie gras a due di petto e condire con del fior di sale.
Colorare i piatti con delle spennellate di emulsione di liquirizia, in ogni piatto sistemare due spiedi e accanto a questi le cosce di piccione.

Pastiera di orzo e frutto della passione

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta frolla
g 500 di farina
g 500 di semi di papavero
g 300 di burro
g 200 di zucchero a velo
4 tuorli di uova

Per la farcitura
g 300 di orzo
g 30 di zucchero
Sale

Per la crema pasticcera
g 400 di latte
g 350 di panna
10 tuorli di uova
g 100 di zucchero
Una arancia
g 40 di maizena
Mezzo baccello di vaniglia

Per la spuma di ricotta
g 500 di panna
g 400 di ricotta di pecora
g 300 di zucchero

Per la guarnizione
2 frutti della passione
4 biscotti lingue di gatto
Scorzette di arancia candite
8 rondelle di fragole disidratate
8 foglie di menta
Fiori eduli
Zucchero a velo

il vino

Delle Venezie Siùm
prod.: La Viarte
regione: Friuli Venezia Giulia
prezzo: € 24,00

Per la frolla disporre a fontana la farina, aggiungere i tuorli e il burro ammorbidito. Impastare bene, unire lo zucchero e i semi di papavero. Continuare a lavorare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo; avvolgerlo con della pellicola e conservare in frigorifero per circa un'ora.
Cuocere l'orzo in acqua bollente leggermente salata e zuccherata per circa dieci minuti, quindi scolare e trasferirlo in una ciotola.
Preparare la crema pasticcera facendo bollire in una pentola la panna insieme al latte, aggiungere la buccia di un'arancia e mezzo baccello di vaniglia. Nel frattempo mescolare i tuorli con la maizena e lo zucchero. Togliere dal fuoco panna e latte, eliminare la buccia dell'arancia e la vaniglia quindi unire il composto di uova. Trasferire la pentola all'interno di un'altra più capiente e avviare la cottura della crema a bagnomaria, mescolando continuamente con una frusta e unire l'orzo. Tenere da parte.
Togliere la pasta frolla dal frigorifero, stenderla su un piano infarinato poi foderarvi quattro formine rettangolari antiaderenti monoporzione; eliminare dal bordo la pasta in eccesso e cuocere in forno a 170 °C per quindici minuti.
Setacciare la ricotta poi trasferirla in una ciotola e amalgamare con panna e zucchero. Mettere il composto in un sifone, caricare con una bomboletta e riporre in frigo.
Colorare i piatti con gocce di crema, nel centro adagiare la tartelletta di frolla farcita con la crema pasticcera e della spuma di ricotta. Decorare con una lingua di gatto, delle scorzette di arancia candite, le fragole disidratate e foglie di menta fresca. Ultimare con della polpa di frutto della passione, fiori eduli e una spolverata di zucchero a velo.

Tiramisù in cialda croccante

Ingredienti per 4 persone

ml 250 di caffè
Pan di Spagna

Per la cialda al cacao

g 200 di zucchero a velo
g 200 di fecola di patate
g 200 di glucosio
g 100 di acqua tiepida
g 50 di burro chiarificato
g 50 di cacao amaro

Per la crema al mascarpone

g 500 di mascarpone
g 100 di tuorli di uova
g 100 di zucchero

Per la meringa all'italiana

g 150 di albumi di uova
g 100 di zucchero
ml 25 di acqua

Per la guarnizione

Sfoglie di cioccolato
Biscotti di pasta frolla
Cacao in polvere

Preparare la cialda al cacao versando tutti gli ingredienti in una ciotola, amalgamare bene fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero per due ore, successivamente stendere il composto in uno strato sottile su un foglio di silpat e cuocere in forno a 185 °C per circa sette minuti. Sfornare e con la punta di un coltello ritagliare quattro strisce lunghe circa venti centimetri e larghe sei, avvolgerle poi su se stesse realizzando dei cilindri. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
Lavorare il mascarpone riducendolo in crema, aggiungere i tuorli e lo zucchero. Amalgamare e conservare in frigorifero.
Per la meringa versare l'acqua in un pentolino, aggiungere lo zucchero e cuocere a fuoco medio fino a che lo sciroppo non avrà raggiunto la temperatura di 121 °C. In una planetaria montare a neve gli albumi quindi aggiungere a filo lo sciroppo, un poco alla volta, ottenendo un composto della stessa consistenza della panna montata.
Unire la meringa all'italiana alla crema di mascarpone e amalgamare mescolando dal basso verso l'alto per incamerare aria.
Al centro di ogni piatto sistemare un cilindro di cialda, sul fondo di questo sistemare un dischetto di pan di Spagna imbevuto nel caffè e riempirlo con la spuma al mascarpone, dopodiché spolverizzarne la superficie con il cacao in polvere. Guarnire con sfoglie di cioccolato e biscotti di pasta frolla.

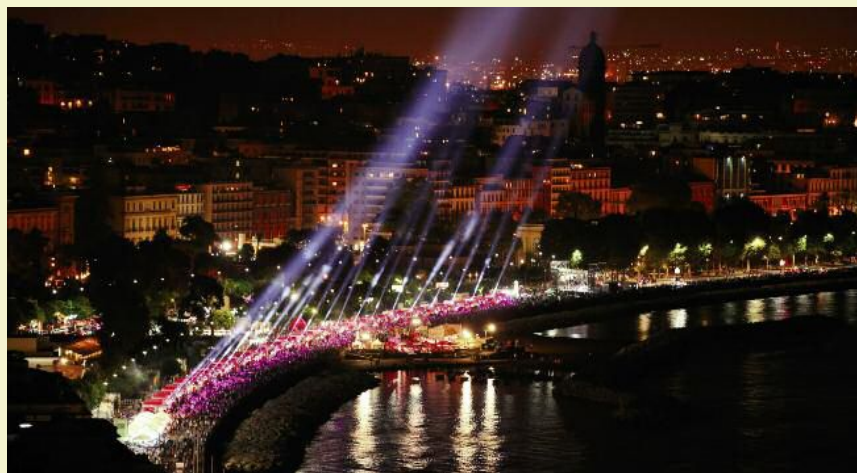
il vino

Puglia Aleatico Dolce
prod.: Polvanera
regione: Puglia
prezzo: € 14,00

Agenda golosa

A CURA DI **VALENTINA VENTURATO**

NAPOLI
Dal 6 all'11 settembre

NAPOLI PIZZA VILLAGE

Torna anche quest'anno la grande festa che Napoli dedica al suo cibo di strada più rappresentativo, la pizza. Napoli Pizza Village da martedì 6 settembre a domenica 11 animerà l'area pedonale di lungomare Caracciolo con la sua edizione numero sei. E come di consueto sarà, ancora una volta, teatro del Campionato Mondiale del Pizzaiuolo - XIV edizione Trofeo Caputo. Pizzaiuoli provenienti da ogni parte del mondo si confronteranno in diverse categorie di gara, offrendo, proprio durante l'evento che celebra la pizza, uno spettacolo unico e irripetibile di abilità ed esperienza, unito al talento e alla competizione. Il pubblico potrà prendere parte all'evento gratuitamente e potrà scegliere tra oltre cinquanta postazioni rappresentate da altrettante pizzerie tra le più celebri di Napoli e Campania.
INFO: www.pizzavillage.it

VALDOBBIADENE (TV)
Dall'8 settembre al 13 novembre

50 ANNI DELLA STRADA DEL PROSECCO SUPERIORE

Quella del Prosecco e vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene è la strada dei vini più antica d'Italia, che negli anni è servita come esempio per le tante altre che oggi si dipanano lungo tutto lo Stivale. Questa prima arteria enologica italiana è stata ideata nel 1966 e proprio in questi mesi si festeggia il suo cinquantenario attraverso una serie di appuntamenti che avranno inizio l'8 settembre per concludersi alla metà di novembre. La celebrazione della ricorrenza prevede un programma di iniziative che si apre nel secondo *weekend* di settembre, venerdì 9 e sabato 10 settembre, con la "Centomiglia sulla Strada del Prosecco Superiore", manifestazione turistica culturale per auto d'epoca di prestigio, e si chiude domenica 13 novembre con la "Caccia al Tesoro" lungo la Strada del Vino tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene, in concomitanza con la Giornata Europea dell'Enoturismo. Domenica 11 settembre si tiene invece la "Rievocazione storica lungo la Strada del Prosecco" con figuranti in costumi d'epoca, tamburini, sbandieratori, carrozze trainate da cavalli, cantine aperte e iniziative di intrattenimento lungo il percorso.

SAN PIETRO IN FELETTO (TV)
Domenica 11 settembre

LA VENDEMMIA SOLIDALE DI LE MANZANE

Si rinnova anche quest'anno, l'appuntamento che unisce il vino alla solidarietà. Parliamo della vendemmia solidale giunta ormai alla sua quinta edizione, voluta e organizzata da Ernesto Balbinot e Silvana Ceschin titolari dell'azienda vinicola Le Manzane. E così domenica 11 settembre *wine lovers*, famiglie e amici si riuniranno nella sede dell'azienda vinicola di San Pietro di Feletto per dare vita a questa festa di beneficenza nella terra del Prosecco Superiore. I fondi ottenuti durante la giornata di raccolta dell'uva saranno devoluti alla Fondazione Oltre il Labirinto Onlus per l'acquisto delle Hugbike, le "biciclette degli abbracci", che verranno poi

consegnate a ragazzi affetti da autismo. Si comincia alle 9.30 con la raccolta dell'uva lungo i filari, che va avanti fino alle 11, momento in cui ci si rilassa in compagnia, sorseggiando un calice di Prosecco Superiore accompagnato da profumi di mare. La giornata è arricchita da una ghiotta merenda in cantina e dalla visita alla suggestiva cantina incastonata nella collina. Il contributo di partecipazione alla manifestazione di 15,00 euro (bambini esclusi, compreso il pranzo) sarà devoluto alla Fondazione Oltre il Labirinto Onlus.
INFO:www.lemanzane.com

BOLOGNA
Dal 9 al 12 settembre

SANA 2016

È arrivata alla sua ventottesima edizione il Sana - Salone internazionale del biologico e del naturale - che riunisce a Bologna, dal 9 al 12 settembre questo comparto dell'agroalimentare italiano e internazionale. Le aziende e le associazioni, italiane e straniere, afferenti ai tre macro-settori di Sana - alimentazione biologica, cura del corpo naturale e bio e *green lifestyle* - presenteranno i loro prodotti e servizi all'interno dei padiglioni 25, 26, 29, 30 e 36 del quartiere fieristico della città di Bologna, per un totale di oltre cinquantamila metri quadrati di rassegna espositiva, circa il 30% in più rispetto allo spazio destinato alla manifestazione nella edizione passata. Operatori e pubblico potranno organizzare al meglio la propria visita alla manifestazione grazie a un rinnovato *layout* espositivo delle diverse merceologie presenti: alimenti biologici, freschi e confezionati, tecnologie e attrezzature per il comparto *food*, integratori naturali, piante officinali, servizi e accessori per il *personal care*, oltre a detergenti, tessuti e articoli per l'arredamento e la bellezza della casa, l'abbigliamento e il "vivere verde". All'interno dell'area **Sana shop** sarà possibile provare e acquistare un'ampia selezione di prodotti biologici e naturali, mentre nella mostra allestita al centro servizi dedicata a **Sana novità** si troverà un ampio spaccato delle innovazioni di prodotti segnalate dagli espositori. Anche quest'anno i visitatori della manifestazione saranno chiamati a esprimere la propria preferenza decretando i tre vincitori del **Sana novità award 2016**, uno per settore espositivo, mentre le *blogger* ufficiali di Sana ne sceglieranno tre per la categoria #BloggerForSana.
INFO: www.sana.it

ROMA
Dal 16 al 18 settembre

FERMENTAZIONI

Torna a Roma, da venerdì 16 a domenica 18 settembre negli ampi spazi delle Officine Farneto, **Fermentazioni** la grande manifestazione dedicata all'arte brassicola nazionale. Saranno trenta le aziende provenienti da tutta Italia presenti in questa quarta edizione, in cui grande spazio verrà dato alle nuove realtà, per offrire una valida opportunità di comunicazione e promozione ai giovani birrai italiani. Questi i nomi dei nuovi partecipanti: Birrificio del Doge, Canediguerra, Eastside, La Ribalta, P3 Brewing, Ritual Lab. La selezione dei birrifici ruoterà come ogni anno intorno a tre criteri fondamentali: qualità, alternanza tra nomi consolidati ed emergenti, rappresentatività geografica di tutta l'Italia birraia. Non mancherà un'ampia proposta gastronomica che s'incentrerà sul cibo da strada e dunque, panini *gourmet*, pizza, fritti, gelati e molto altro ancora.
INFO: www.fermentazioni.it

SALÒ (BS)
24 e 25 settembre

PRIMA GARDA COOKING CUP

Si terrà a Salò sabato 24 e domenica 25 settembre, la prima edizione della Garda Cooking Cup la manifestazione ideata da *PO Box Garda Lake S.r.l.*, agenzia di marketing territoriale, e organizzata dalla stessa in collaborazione con il Comune di Salò, la Pro Loco, il Consorzio Lago di Garda Lombardia e la Società Canottieri Garda Salò. Il *format* unisce in un unico progetto la vela amatoriale, la cucina di qualità, le eccellenze del territorio dando vita a una *kermesse* di due giorni, dove si alterneranno momenti di sport, agonismo, divertimento, solidarietà, enogastronomia e cultura, con il fine ultimo di promuovere le aziende, i prodotti del territorio e il distretto turistico di Salò e del suo golfo. Quaranta barche, con cucina e forno a bordo, si sfideranno sul campo di regata, nel golfo di Salò, mentre i cuochi sottocoperta si cimenteranno nella preparazione del piatto e del dessert, da sottoporre alla valutazione della giuria. Allo scadere del tempo previsto - due ore e trenta minuti - le barche affiancheranno la barca che ospiterà la giuria gastronomica, la "Siora Veronica", ormeggiata all'inglese nei pressi di piazza della Vittoria, per la consegna dei piatti. Saranno premiati i migliori assoluti, con altre due classifiche estrapolate: quella per i cuochi dilettanti e quella per i cuochi di ristoranti di circoli velici.
INFO: www.gardacookingcup.com

Solo per veri appassionati!

Abbonati!

Annuale - sei numeri a 20 €
(sconto 32%)
Biennale - dodici numeri a 35 €
(sconto 40%)

info: **06.98872584**
abbonamenti@cucinaevini.it

e-mag disponibile su cucinaevini.ezpress.it

www.cucinaevini.it

DIRETTORE RESPONSABILE: Francesco D'Agostino
fdagostino@cucinaevini.it
CAPOREDATTORE: Alessandra Marzolini
marzolini@cucinaevini.it

IN REDAZIONE: Rosa Capece - capece@cucinaevini.it
Fabio De Raffaele - deraffaele@cucinaevini.it
Rossella Gargiulo - gargiulo@cucinaevini.it
Antonio Marcianò - marciano@cucinaevini.it
Luciano Nebbia - nebbia@cucinaevini.it
Simone Nebbia - snebbia@cucinaevini.it
Antonio Pellegrino - pellegrino@cucinaevini.it
Enrico Pozza - pozza@cucinaevini.it
Annelise Schmidt - aschmidt@cucinaevini.it
Susanna Varano - varano@cucinaevini.it
Valentina Venturato - venturato@cucinaevini.it

CORREZIONE DI BOZZE: Raffaella Pisacane - rpisacane@cucinaevini.it

IMPAGINAZIONE: Progetti Visivi

FOTO DI COPERTINA: Ristorante La Parolina

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO: Ludovico Alfani, Franco Colibazzi, Giovanna Moldenhauer, Violante De Palma, Nicola Grassi, Henry Ross, Francesca Zaccarelli

FOTOGRAFIE: Azienda Arunda, Associazione Produttori del Nizza, Baldo Rock, Big Al, Birrificio del Borgo, Enrico Bitursi, Paolo Cioffetta, Tenuta Cocci Grifoni, Alessandro D'Angelo, Azienda Egger-Ramer, Azienda Falkenstein, Azienda Franz Haas, Hostaria Uva Rara, Idm, L'Angolo di Grangusto, Ristorante La Parolina, Cantina Laimburg, Antonio Marcianò, Cantina Nals Margreid, Azienda Plonerhof, Davide Ricciardiello, Tenuta Spinelli, Tenuta Moreno, Vinòforum

Cucina & Vini: Agosto - Settembre 2016 - Numero 152
Bimestrale edito da:
DAMAR 2010 s.r.l.
Corso Trieste, 38 - 00198 Roma
Iscritto al Registro degli Operatori di Comunicazione: 19993 del 09/09/2010

Redazione, amministrazione e pubblicità:
Via Nino Martoglio, 43 - 00137 Roma
Tel. 06.98872584 - Fax 06.98872590
e-mail: **info@cucinaevini.it**
sito internet: **www.cucinaevini.it**
e-mail abbonamenti: **abbonamenti@cucinaevini.it**
ci trovi su:

Prezzo per copia Italia: € 4,90 - Copie arretrate: € 8,50

Autorizzazione del Tribunale di Roma n. 131/99 del 29/03/1999
© DAMAR 2010 s.r.l. - Riproduzione vietata

PRESTAMPA E STAMPA: GRAFICA SETTE S.R.L. BAGNOLO MELLA (BS)
DISTRIBUTORE PER L'ITALIA: Press-di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (Mi)
CANONI DI ABBONAMENTO: Italia: € 20,00 annuale, € 35,00 biennale
estero: contattare ufficio abbonamenti